UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL

MOISÉS DA LUZ

CARIJOS E BARBAQUÁS NO RIO GRANDE DO SUL: RESISTÊNCIA CAMPONESA E CONSERVAÇÃO AMBIENTAL NO ÂMBITO DA FABRICAÇÃO ARTESANAL DE ERVA-MATE

Porto Alegre
2011

MOISÉS DA LUZ

CARIJOS E BARBAQUÁS NO RIO GRANDE DO SUL: RESISTÊNCIA CAMPONESA E CONSERVAÇÃO AMBIENTAL NO ÂMBITO DA FABRICAÇÃO ARTESANAL DE ERVA-MATE

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, como quesito parcial para obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Rural.

Orientador: Prof. Dr. Fábio Kessler Dal Soglio
Co-orientadora: Prof. Dra. Rumi Regina Kubo

Porto Alegre

2011

DADOS INTERNACIONAIS DE CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO (CIP)
Responsável: Biblioteca Gládis Wiebbelling do Amaral, Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS

Luz, Moisés da
L979c Carijos e Barbaquás no Rio Grande do Sul : resistência camponesa e conservação ambiental no âmbito da fabricação artesanal de erva-mate / Moisés da Luz. ï Porto Alegre, 2011.
221 f. : il.

Orientador: Fábio Kessler Dal Soglio ; co-orientadora: Rumi Regina Kubo.

(Série PGDR ï Dissertação, n. 139).

Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) ï Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2011.

1. Camponeses. 2. Agricultura familiar : Erva-mate : Rio Grande do Sul. I. Dal Soglio, Fábio Kessler. II. Kubo, Rumi Regina. III. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Ciências Econômicas. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. IV. Título.

CDU 316.343.633

MOISÉS DA LUZ

CARIJOS E BARBAQUÁS NO RIO GRANDE DO SUL: RESISTÊNCIA CAMPONESA E CONSERVAÇÃO AMBIENTAL NO ÂMBITO DA FABRICAÇÃO ARTESANAL DE ERVA-MATE

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, como quesito parcial para obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Rural.

Aprovada em: Porto Alegre, 11 de julho de 2011.

_____

Prof. Dr. Fábio Kessler Dal Soglio (Orientador/presidente da banca)
PGDR/Departamento de fitossanidade/UFRGS

_____

Prof. Dr. Geraldo Ceni Coelho
UFFS

_____

Profa. Dra. Flávia Charão Marques
PGDR/Departamento de Horticultura e Silvicultura/UFRGS

_____

Profa. Dra. Gabriela Coelho-de-Souza
PGDR/Departamento de Ciências Econômicas/UFRGS

Dedico este trabalho às famílias que fabricam erva-mate artesanalmente.

Aos apreciadores de mate de erva artesanal.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, agradeço a meu pai João Valentim Cavalheiro da Luz e a minha mãe Delci da Luz, que sempre me apoiaram para que eu conseguisse ir atrás de meus sonhos. A eles e a meus avós paternos por terem me oportunizado ver como se processa erva-mate artesanal, pelas idas ao mato, às pescarias e às vivências no meio rural. Aos demais familiares pela motivação, em especial à minha irmã Ana Maria, a meus avós maternos e a meu tio, Dalmir Lima Godoy.

Ao amigo Luís Pires de linha Gramado, pela parceria e por ele ter proporcionado algumas vivências para os universitários aprenderem a tradição de processar erva-mate artesanal, vivências que motivaram grandemente a realização desta pesquisa.

Ao meu orientador Fábio Kessler Dal Soglio, pelo incentivo em fazer esta pesquisa e ingressar no curso de mestrado em Desenvolvimento Rural. A ele e a minha co-orientadora, professora Rumi Regina Kubo, pela orientação.

A Thaís Caroline Nunes Barreto, pelo companheirismo durante o meu trabalho.

Ao profissionais do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR), dos restaurantes universitários e das bibliotecas da UFRGS.

Ao amigo Martin Zamora, pela hospedagem e mates uruguaios, durante as primeiras semanas de início do curso de mestrado, em 2009.

À CEFAV (Casa de Estudante das Faculdades de Agronomia e Veterinária), pela oportunidade em ter moradia estudantil durante um ano.

À equipe do PLAGEDER (curso de graduação tecnológica em Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural), pela oportunidade em ser tutor à distância.

À CAPES, pela bolsa concedida para a realização deste trabalho.

Às famílias de agricultores que aceitaram receber a minha visita e tornaram possível a realização desta pesquisa. Às conversas, órodas de mateô, acompanhamento nas lidas agrícolas, idas ao mato, aos rios, etc.

Aos colegas e professores que me emprestaram referências bibliográficas, trocaram ideias e conversas estimuladoras e otimistas sobre nossas pesquisas, em especial a Fabiana Thomé da Cruz, Joana Cicconeto, Josiane Wedig, Joana Braun Bassi, Felipe Almeida, Décio de Souza Cotrim, Flávia Charão Marques, Gabriela Coelho-de-Souza, Flávia Muradas Bulhões, Eduardo L. Ruppenthal, Eric Losala e Carmen Osório Hernández.

Sou muito grato às entidades e pessoas que me informaram a existência de famílias que processam a erva-mate de forma artesanal, bem como proporcionaram a apresentação de minha pessoa e o deslocamento até o endereço das famílias:

- À EMATER, em especial a Abel Toquetto, Alan Pacífico Pereira, André Cristiano Engers, Carlos Alberto Turra, Edevin Bernich, Eliazer Kosciuk, Erivelton Gean Kreisig, Pedro Urubatan Neto da Costa, Sandra Teresa Spada e Vanderlei Neuhaus.

- Ao CETAP, nas pessoas de Alvir Longhi, Carla Dornelles, Lauro Foschiera e Sebastião Tadeu dos Santos.

- A Márcio Gazolla.

- Ao IMEAB (Instituto Municipal de Educação Assis Brasil), que coordena um curso de Técnico em Agropecuária na cidade de Ijuí.

- Ao Instituto Educar, em especial a Jéferson Boeira da Silva e a Salete Campigotto. Também sou grato pela oportunidade em lecionar oficinas de fabricação artesanal de erva-mate aos seus educandos do curso de Técnico em Agropecuária, com ênfase em Agroecologia.

- Às pessoas que tornam realidade a existência da feira ecológica (FAE) na rua José Bonifácio em Porto Alegre, uma vez que aí se proporciona a oferta de erva-mate artesanal, pela qual fiquei sabendo da existência de três famílias.

Ao colega e amigo Eduardo Luiz Ruppenthal, pela amizade e carona durante a pesquisa exploratória, e a Alcida e Nélio Bellé, pela hospedagem. Aos colegas e amigos Lisiane Gonçalves Brolese (ópipocaô), Márcio Zamboni Neske, João Ramos, Paulo José da Fonseca Pires e Paulo Fabiano dos Santos, pelo apoio na etapa final do meu trabalho.

Ao cantor missioneiro Valdomiro Maicá e a Carmen Otonelli Maicá, por eles terem me recebido muito bem em seu lar e terem me prestado informações sobre a música ñA última tarefaò, a cópia de um documentário de Berkai e Braga (2000) e pesquisa a referências na Casa de Cultura de Três Passos (RS). Ao biólogo argentino Horácio Fabián Olivera Maicá, por informar o contato de Valdomiro Maicá.

Ao biólogo Martin Molz e a geógrafa Mariana Lisboa Pessoa, pela ajuda na construção de mapas.

À professora Márcia Rejane Kristiuk, do Instituto Federal Farroupilha, polo de Panambi, e a Carmen Osório Hernández, pelo auxílio na transcrição do resumo para a língua espanhola.

Às demais pessoas, que de alguma forma, contribuíram para a construção deste trabalho.

LICÕES DO CARIJO

O calor dos braseiros
Nos ensina muitas lições:
Apartadas, as almas,
Qual brasas se apagam
Viram cinzas nossas ilusões,
Porém quando juntas
Avivam e aquecem
Os braseiros dos corações.

Almas e brasas
Assim é a vida
Lado a lado somamos
Força e emoção,
Apartados
Não somos nada
E a própria vida
Perde a razão.

Que a exemplo do Carijo
Sirva o mundo de lição
Pra que os homens
Se entendam e aprendam
O valor
De viver em comunhão.

(Letra e música: Silvio Aymone Genro. Apresentada no 2º Carijo da Canção Gaúcha, em Palmeira das Missões, RS)

RESUMO

Por trás do hábito de tomar mate ou chimarrão existe um universo de conhecimento, que está ameaçado de se perder. O processo de fabricação artesanal de erva-mate (*Ilex paraguariensis* A. St.-Hil.) é uma prática antiga, provinda dos povos indígenas das bacias dos rios Paraguai, Paraná e Uruguai, como os Guaranis e Kaingangs, que ainda existe na região sul da América, porém a partir dos anos 1960 vêm passando por um processo de abandono, tendo como principais fatores a modernização da agricultura e a industrialização da cadeia produtiva da erva-mate. O objetivo da pesquisa foi o de analisar o processo de resistência dos agricultores familiares da metade norte do Rio Grande do Sul, que praticam a fabricação artesanal de erva-mate, frente à agricultura moderna (empresarial e capitalista), assim como a relação da resistência com a conservação ambiental. A partir disso, sete famílias de camponeses passaram por uma pesquisa qualitativa de enfoque etnográfico, aplicando-se entrevistas e observação participante. A resistência camponesa foi analisada como sendo a expressão de um estilo de agricultura ou de um modo de vida, a camponesa, em contraposição ao ómodelo dominanteô, representado pela agricultura empresarial e capitalista. Os elementos determinantes nas famílias, para a continuidade da fabricação artesanal de erva-mate e coincidentemente com o modo de vida camponês, são a sucessão familiar; os incentivos (assistência técnica, crédito, políticas públicas); a mão-de-obra disponível; a tradição, a economia ligada à busca de alternativas de mercado; o apreço em qualidade e a saúde, identificados na erva-mate artesanal; e as dificuldades dos trabalhos manuais, que motivam o desenvolvimento de habilidades e ñnovidadesò. Outro elemento fundamental para a continuidade da agricultura camponesa, é a coprodução exercida com a natureza (a base de recursos), como os ecossistemas e as espécies nativas, em especial a erva-mate. Descobriu-se que entre esses agricultores a sua prosperidade está intimamente ligada à conservação ambiental. A degradação e supressão das matas, e a perda de diversidade e qualidade na base de recursos, são incoerentes com a perspectiva de continuidade da agricultura camponesa. Os elementos característicos das famílias se contrapõem à lógica da modernização na agricultura, que segue uma lógica de domínio capitalista no campo, ou seja, o avanço das transnacionais ou ñimpériosò no domínio das cadeias produtivas, de beneficiamento e comercialização de alimentos. Portanto os elementos citados caracterizam uma resistência camponesa, que está se processando através do comércio informal, do cooperativismo, da reciprocidade e da pluriatividade, aliada às especificidades autóctones, como as ecológicas e as culturais. Assim, a continuidade da agricultura camponesa e a conservação ambiental são interdependentes. Graças à conservação da base de recursos, os camponeses podem resistir ao modelo dominante, podem dar respostas locais, que podem servir de modelo ideal a um desenvolvimento (rural) sustentável.

Palavras-chave: Resistência camponesa. Erva-mate artesanal. Agricultura familiar. Sustentabilidade. Carijo. Barbaquá.

RESUMEN

Detrás del hábito de tomar mate existe un universo de conocimientos que está en riesgo de perderse. El proceso de fabricación artesanal de la yerba-mate (*Ilex paraguariensis* A. St.-Hil.) es una práctica antigua, originaria de los pueblos indígenas de las cuencas de los ríos Paraguay, Paraná y Uruguay, como los Guaranis y Kaingangs que aún existen en la región sur de América. Sin embargo, a partir de los años de 1960, han venido pasando por un proceso de abandono, teniendo como principales factores la modernización de la agricultura y la industrialización de la cadena productiva de la yerba-mate. El objetivo de la investigación fue analizar el proceso de resistencia de los agricultores familiares de la mitad norte de Río Grande del Sur, que practican la fabricación artesanal de la yerba-mate, frente a la agricultura moderna (empresarial y capitalista), la industrialización, y la relación de la resistencia con la conservación ambiental. Para ello, se realizó una investigación cualitativa a 7 familias de campesinos, aplicando entrevistas y observación participante. La resistencia campesina fue analizada como una expresión de un estilo de agricultura o del modo de vida campesina, en contraposición al ómodelo dominanteô, representado por la agricultura empresarial y capitalista. Los factores determinantes en las familias, para la continuidad de la fabricación artesanal de la yerba-mate y con el modo de vida campesina son: la sucesión familiar, los incentivos (asistencia técnica, crédito y políticas públicas), la mano de obra disponible, la tradición, la economía ligada a la búsqueda de alternativas de mercado, la calidad y salud, identificadas en la yerba-mate artesanal; y las dificultades de los trabajos manuales que incentivan el desarrollo de habilidades y ñnovedadesò. Otro elemento importante para la continuidad de la agricultura campesina es la coproducción ejercida con la naturaleza (la base de recursos), los ecosistemas y las especies nativas, en especial la yerba-mate. Se encontró que entre esos agricultores, su éxito está íntimamente relacionado a la conservación ambiental. La degradación y eliminación de las selvas, la pérdida de diversidad y calidad en la base de los recursos son incompatibles con la perspectiva de continuidad de la agricultura campesina. Los elementos característicos de las familias se contraponen a la lógica de modernización de la agricultura, que constituye el dominio capitalista en el campo, o sea, el dominio de las transnacionales o ñimperiosò en las cadenas productivas, de beneficio y comercialización de alimentos. Por lo tanto, los elementos citados caracterizan una resistencia campesina, que se está procesando a través del comercio informal, del cooperativismo, la reciprocidad y la pluriactividad, relacionada a las especificidades autóctonas (ecológicas y culturales). Por consiguiente, la continuidad de la agricultura campesina y la conservación ambiental son interdependientes. Debido a la conservación de la base de los recursos, los campesinos pueden resistir al modelo dominante y dar respuestas locales, que pueden servir de modelo ideal a un desarrollo (rural) sustentable.

Palabras-Clave: Resistencia campesina. Yerba-mate artesanal. Agricultura familiar. Sustentabilidad. óCarijoô. Barbacuá.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Ramos e folhas de erva-mate, Panambi, RS. Março de 2011.....28
Figura 2 - Distribuição de *Ilex paraguariensis* (erva-mate) na América do Sul. 30
Figura 3 - Divisão política do Rio Grande do Sul, mostrando em gradientes de cor os municípios de acordo com a quantidade de erva-mate produzida (em toneladas), a partir do extrativismo, para o ano de 2008.....36
Figura 4 - Produção de erva-mate (em milhares de toneladas) proveniente do extrativismo em dezoito anos (1990 a 2008), para o Rio Grande do Sul e Brasil.....38
Figura 5 - Carijo ao lado de uma árvore, no interior da mata. Fonte: Berkai e Braga (2000)..41
Figura 6 - Furna.....42
Figura 7 - Barbaquá-raído.....42
Figura 8 - Cancheador com *ouriço*, movido com tração animal.....43
Figura 9 - Monjolo, situado próximo a um curso dôágua.....44
Figura 10 - Secador industrial de erva-mate. Junho de 2010.....45
Figura 11 - Quadro das principais características dos modos camponês e empresarial de fazer agricultura.....56
Figura 12 - Esquematização dos elementos contituintes da noção de condição camponesa....67
Figura 13 - Quadro das principais características dos modos camponês e agroindustrial de uso dos recursos naturais.....72
Figura 14 - Quadro da relação dos municípios, com o número de famílias citadas, que fabricam erva-mate artesanal no Rio Grande do Sul, identificando-se a fonte informadora....79
Figura 15 - Mapa do Rio Grande do Sul destacando os municípios visitados (em cinza) e não visitados (em branco), onde residem as famílias de agricultores que processam erva-mate de forma artesanal.....81
Figura 16 - Quadro de informações sistematizadas de quatorze famílias de agricultores visitadas no Rio Grande do Sul, que fabricam erva-mate artesanal, com informações sobre objetivo da atividade (autoconsumo ou comércio) e perspectiva de continuidade [SIM, NÃO e/ou duvidosos (?)], e outras características. Solitários: diz respeito a árvores de erva-mate remanescentes ou que ocorrem esparsas em pouco número nas lavouras e quintais.....83
Figura 17 - Localização das sete famílias pesquisadas através de seus respectivos municípios (contorno territorial), sobre a distribuição original das regiões fitoecológicas, segundo o IBGE (2004).....85
Figura 18 - Mapa dos remanescentes de vegetação do Rio Grande do Sul.....86

Figura 19 - Potreiro e mata ciliar ao fundo das casas de moradia. Março de 2010. Panambi, RS.....90
Figura 20 - Paisagem de monoculturas de inverno e fragmentos florestais. Agosto de 2010. Bozano, RS.....91
Figura 21 - A casa do soque, os potreiros, o açude e o mato. Bozano, RS. Abril de 2010.....92
Figura 22 - O riacho com vegetação ciliar e as lavouras, Humaitá, RS. Julho de 2010.....93
Figura 23 - Potreiro em primeiro plano. Ao fundo, do outro lado do riacho, áreas de pastagem e outros cultivos, arrodeados pela mata. Santo Cristo, RS. Junho de 2010.....96
Figura 24 - Erval em sistema agroflorestal, Seberi, RS. Maio de 2010.....97
Figura 25 - Paisagem a partir da propriedade, Santo Antônio do Palma, RS. Março de 2010.....99
Figura 26 - Horta e pomar com figo-da-índia, Santo Antônio do Palma, RS. Setembro de 2010.....100
Figura 27 - Potreiro, horta e Floresta com Araucária, Ipê, RS. Maio de 2010.....103
Figura 28 - Da esquerda para a direita e do alto para baixo. A) Indivíduo de erva-mate podado, situado na lavoura, Bozano. B) Poda de algumas árvores de erva-mate, situadas junto com uma lavoura de pastagem, Santo Cristo. C) Erva-mate junto com a lavoura de milho, Santo Cristo. D) Erva-mate podada, situada em um quintal urbano, Humaitá. E) Fileira de erva-mate, dividindo duas áreas de lavoura, Humaitá. F) Erval remanescente, Seberi. Ano 2010. RS.....109
Figura 29 - Erval intercalado com outros cultivos, como parreiral, figos-da-índia e uva-japonesa, Santo Antônio do Palma, RS. Setembro de 2010.....110
Figura 30 - A) e B) Erval em sistema agroflorestal com 12 anos de idade, Seberi, RS. Ano 2010.....111
Figura 31 - Erval em sistema agroflorestal com 18 anos de idade, Seberi, RS. Maio de 2010.....111
Figura 32 - Erva-mate nativa na Floresta com Araucária e seu manejo agroflorestal, Ipê, RS. Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) Subindo em uma árvore de erva-mate, com cerca de 12 m de altura, com auxílio de escada. B) Atahualpa na copa da árvore. C) Visão das copas de erva-mate podadas, com altura das árvores chegando a aproximadamente 15 m. D) Separação dos ramos de erva-mate, na própria floresta. E) Os ramos separados são postos em cestos, para serem carregados até o carretão, o qual com o trator, é transportado até o local do sapeco. F) Tronco de erva-mate. Ano 2010.....113

Figura 33. Da esquerda para a direita e do alto para baixo. A) Poda da erva com facão. B) Separação dos ramos de erva-mate no carretão, no interior da agrofloresta. Seberi, RS. Ano 2010.....114
Figura 34 - Sementeira de erva-mate no interior da mata, Seberi, RS. Ano 2010.....116
Figura 35 - Resultado da secagem dos ramos de erva-mate sobre o carijo, destacando-se a diferença entre os ramos que foram sapecados (coloração verde) e aqueles que não foram sapecados (coloração escura). Panambi, RS. Setembro de 2007.....117
Figura 36. O sapeco direto realizado por diferentes famílias de agricultores no Rio Grande do Sul, utilizando-se diferentes materiais para instalar o sapecador. Da esquerda para a direita e do alto para baixo. A) Sapecador com pseudocaules de bananeira, Santo Cristo. B) Tonel de lata, Bozano. C) Tijolos e tronco de madeira, Humaitá. D) Sapecador com pedras e o agricultor usando uma taquara, para sapecar os ramos curtos, evitando-se queimaduras nas mãos, Panambi. Ano 2010.....118
Figura 37 - Detalhe de uma folha de erva-mate após o sapeco, evidenciando rupturas na face abaxial. Humaitá, RS. Ano 2010.....119
Figura 38 - A *quebra* (separação) dos ramos de erva-mate após o sapeco e o enfeixamento realizado com diferentes materiais. Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) Ramos grossos de erva-mate descartados são aproveitados como fonte combustível, para os próximos sapecos, Santo Cristo. B) Separação dos ramos em Bozano. C) Amontoando os ramos entre quatro estacas de madeira, Humaitá. D) Visão do enfeixamento dos ramos entre estacas de taquara, as tiras de taquara e os feixes de erva amarrados, Panambi. E) Armação de ferro, substituindo as estacas, utilizando-se tiras de taquara para o amarrio, Bozano. F) Levando os feixes ao carijo, Bozano. Ano 2010.....120
Figura 39 - O mutirão para sapecar, *quebrar* e fazer o enfeixamento da erva-mate. Da esquerda para a direita: A) Humaitá. B) Bozano. Ano 2010.....121
Figura 40 - O sapeco indireto, realizado manualmente com o auxílio de uma sapecadeira (cilindro de metal) giratória. Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) e B) Ipê. C) Detalhe do sapeco, onde o homem vai pondo os ramos de erva dentro da sapecadeira, ao lado de fora do galpão do barbaquá, Seberi. D) Visão da parte interna do galpão do barbaquá, onde o agricultor gira o cilindro e os ramos sapecados vão caindo no piso do galpão, Seberi. Ano 2010.....122
Figura 41 - Os diferentes tipos de carijo. Da esquerda para a direita e do alto para baixo. A) Carijo com telhado no interior da mata, Bozano, B) Carijo e sapecador, na beira de curso dôágua, Panambi. C) Detalhe do carijo mostrado em B, com suas paredes internas preenchidas

com pedras. D) Carijo com estrado de madeira e tela, Santo Cristo. Ano 2010.....124
Figura 42 - A disposição dos ramos de erva-mate sobre o carijo. Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) Carijo com os ramos de erva-mate, e suas bordas vedadas, para o máximo aproveitamento do calor, Panambi. B) pondo os feixes de erva sobre o carijo, Bozano. C) retirando ramos de erva, que estão muito abaixo do estrado, para evitar o risco de incêndio do carijo, Panambi. D) Carijo com os feixes de erva, Santo Cristo. E) Visão em detalhe da face embaixo do estrado de taquara, mostrando seu espaçamento e os ramos de erva, Bozano. F) O carijo com os feixes de erva, dispostos verticalmente, Bozano. Ano 2010.....125
Figura 43 - A lenha e o início do fogo no carijo. Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) Aproveitando as brasas do sapecador, para acender o fogo no carijo, Panambi. B) Lenha fina para queimar no sapecador, e lenha grossa, para secar a erva-mate no carijo, Panambi. C) Lenha de uva-japonesa, Santo Cristo. D) Visão da lenha queimando, distribuída nos cantos do carijo, durante a secagem da erva, Bozano. E) O início da queima da lenha no carijo, e um balde com água, para controlar o fogo, Panambi. Ano 2010.....127
Figura 44 - A ronda no carijo. Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) Erva-mate secando e a instalação de uma lona plástica, para evitar que a erva umedeça com o sereno da noite, Panambi. B) Violeiros animam a noite de vigília da secagem da erva, Panambi (foto de 2007). C) Monitorando a secagem, Bozano. D) confraternização com janta durante a secagem da erva, Bozano. Ano 2010.....129
Figura 45 - A) e B) Secagem da erva-mate em carijo, utilizando-se chapas metálicas entre o estrado e o chão, e lona de plástico preta, Santo Cristo, RS. Ano 2010.....130
Figura 46 - O barbaquá. Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) Moquem do barbaquá, onde se faz o fogo, que é conduzido por um túnel até o galpão, dentro do qual estão os ramos de erva-mate, para serem secados, Seberi. B) a boquia, por onde ascende o calor para dentro do galpão, situada no chão do galpão, abaixo da arapuca, Seberi. C, D, E) Arapuca de madeira piramidal, sobre a qual se dispõe os ramos de erva-mate para serem secados, Seberi. F) Menino sobre a arapuca em Santo Antônio do Palma. Ano 2010.....131
Figura 47 - O secador em Humaitá, RS. Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) o *forno*. B) Ramos de erva-mate secos, dispostos verticalmente sobre a arapuca de madeira do *forno*. C) Visão abaixo da arapuca, mostrando a estrutura de tijolos, dentro da qual a lenha é queimada. D) Visão externa do *forno*, mostrando o local onde se queima a lenha. Ano 2010.....133

Figura 48 - Secador em Ipê, RS. Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) Recolhendo os ramos de erva-mate sapecados, para serem dispostos na entrada do secador. B) Estrado plano de madeira, onde se dispõe os ramos de erva-mate, para serem secados. C) Visão do interior do secador, com os ramos de erva-mate. D) Local onde se queima a lenha, dentro de um cilindro de metal, localizado abaixo do estrado. E) Visão do secador, do local onde há uma chaminé. Ano 2010.....134
Figura 49 - Secador de grãos, utilizado para secar erva-mate. Santo Antônio do Palma, RS. Ano 2010.....135
Figura 50. A) e B) Secador solar em construção, para a secagem de erva-mate. Bozano, RS. Ano 2010.....136
Figura 51 - Quadro com a listagem das espécies arbóreas, utilizadas como lenha, para a secagem e o sapeco da erva-mate, pelas sete famílias de agricultores, informando os sistemas de secagem e de sapeco.....137
Figura 52 - Quadro da listagem das espécies arbóreas citadas no quadro 5, com informações de nome científico, família botânica e origem da espécie (E = exótica, significa espécie de origem externa ao Rio Grande do Sul).....138
Figura 53 - Os facões de madeira no Rio Grande do Sul. Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) e B) O cancheamento da erva-mate com facão de madeira, sobre um carretão, Humaitá. C) Victor mostrando facões de madeira, que não são mais utilizados, Seberi. D) Cancheador e facões de madeira, em Santo Antônio do Palma. Ano 2010.....139
Figura 54 - A retirada dos ramos secos de erva-mate do carijo, RS. Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) Instalação de lona no chão do carijo, para aproveitar as folhas, que caem durante a retirada dos ramos de erva-mate do carijo, Panambi. B) Visão dos ramos de erva-mate secos, sobre o carijo, Panambi. C, D) Retirada dos ramos secos de erva-mate do carijo, em Bozano, observe as lâminas de zinco no chão do carijo, para aproveitar as folhas que caem. E) Os ramos de erva-mate sendo postos em um carretão, para serem transportados com o trator até o local do cancheamento, Bozano.....141
Figura 55 - Cancheamento da erva-mate com pá-de-corte sobre um carreto (implemento para transporte de carga), novembro de 2005. Panambi, RS.....142
Figura 56 - Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) Trilhadira, em Ipê. B) Cancheamento da erva-mate em trilhadeira, em Bozano. C) Cancheamento em motriz de colheitadeira adaptada, Seberi. D) Detalhe da erva cancheada por trilhadeira, em Bozano. RS. Ano 2010.....143

Figura 57 - A) e B) Cancheamento da erva-mate em máquina com barras metálicas, sendo tracionada com energia elétrica. Lagoa dos Três Cantos e Humaitá, respectivamente. RS. Ano 2010.....143
Figura 58 - Quadro com a listagem das espécies arbóreas, citadas como fonte da madeira utilizada ou que constituem os facões para o cancheamento e os soques, informando nome científico, família botânica e uso.....144
Figura 59 - O soque no Rio Grande do Sul. Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) Soque com seis mãos-de-pilão, movido a energia elétrica, Seberi. B) Soque com duas mãos-de-pilão metálicas, à energia elétrica, Panambi. C e D) Pondo os ramos de erva-mate no cocho do soque, o qual é movido com energia de motor à combustão, Santo Cristo. E) Turbina dôágua, fonte de energia do soque, Humaitá. F) Casa do soque, que é movido com roda dôágua, Bozano. Ano 2010.....145
Figura 60 - Quadro dos fatores determinantes nas famílias, para a continuidade da fabricação artesanal de erva-mate, em contraposição a ameaças e limitantes da sociedade.....147
Figura 61 - Quadro da listagem das etnoespécies de árvores e arvoretas nativas, conhecidas pelos agricultores, através da amostragem por citação oral e/ou caminhamento, pelas áreas da propriedade e matas, sendo arroladas por ordem alfabética de família botânica, quando identificada. P (Panambi), B (Bozano), SAP (Santo Antônio do Palma), I (Ipê), SC (Santo Cristo), H (Humaitá), S (Seberi).....180
Figura 62 - Quadro com a síntese das informações, sobre a relação entre o uso e manejo de recursos e a conservação ambiental (suficiência de terra, preservação de áreas de mato, conhecimento sobre espécies nativas, uso de lenha do mato e de espécies exóticas, manejo do gado bovino e de sistemas agrofloretais e plantio de mudas nativas e de erva-mate) pelas sete famílias de agricultores. P (Panambi), B (Bozano), SAP (Santo Antônio do Palma), I (Ipê), SC (Santo Cristo), H (Humaitá) e S (Seberi). SAF (sistema agroflorestal), APP (Área de Preservação Permanente).....189
Figura 63 - Quadro com a síntese da conservação ambiental, entre as sete famílias de agricultores, a partir da análise dos parâmetros listados no quadro 10.....193
Figura 64 - Quadro sobre a perspectiva de continuidade da fabricação artesanal de erva-mate, nas sete famílias de agricultores, e os mecanismos de resistência do modo camponês de fazer agricultura.....196
Figura 65 - Quadro com a síntese da correlação entre a continuidade do modo camponês de fazer agricultura e a conservação ambiental das sete famílias de agricultores.....197

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Quantidade de erva-mate proveniente do extrativismo vegetal e de erva-mate das lavouras permanentes segundo Estados da Federação. Ano 2008.....38
Tabela 2 - Destino da produção de extração de erva-mate do Rio Grande do Sul (RS) e Brasil (BR), vendida ou entregue a terceiros, em toneladas, e porcentagem correspondente. Ano 2006.....46

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

APIPAN - Associação dos Apicultores de Panambi

CETAP - Centro de Tecnologias Alternativas para Pequenos Agricultores

COOPASC - Cooperativa dos Agricultores de Santo Cristo

COPEQ - Cooperativa dos Pequenos Produtores de Leite de Linha Gramado

COREDE - Conselho Regional de Desenvolvimento

COTRIJUÍ - Cooperativa Agropecuária & Industrial

COTRIMAIO - Cooperativa Agropecuária Alto Uruguai Ltda

COTRIPAL - Cotripal Agropecuária Cooperativa

EMATER - Associação Rio-Grandense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural

ESCAJUR - Escola Alternativa para a Juventude Rural

FAE - Feira de Agricultura Ecológica

FDA - *Food and Drug Administration*

FOM - Floresta Ombrófila Mista

FRUTIPAN - Cooperativa dos Fruticultores de Panambi

IBAMA - Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Renováveis

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IMEAB - Instituto Municipal de Educação Assis Brasil

IRDeR - Instituto Regional de Desenvolvimento Rural

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

MDA - Ministério do Desenvolvimento Agrário

MAB - Movimento dos Atingidos por Barragens

MED - Mata Estacional Decidual

MST - Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem-Terra

PFNM - Produtos Florestais Não Madeiráveis

PNATER - Política Nacional de Assitência Técnica e Extensão Rural

POA - Perspectiva Orientada pelo Ator

SAF - Sistema Agroflorestal

SNUC - Sistema Nacional de Unidades de Conservação

UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....20

1.1 PRÁTICAS ARTESANAIS FRENTE À MODERNIZAÇÃO DA AGRICULTURA E À INDUSTRIALIZAÇÃO.....23

2 A ÁRVORE ERVA-MATE 28

2.1 BIOLOGIA E FITOGEOGRAFIA.....28

2.2 HISTÓRIA E ECONOMIA.....30

2.3 A ERVA-MATE NA ATUALIDADE.....35

2.3.1 Fabricação artesanal e industrial de erva-mate.....39

3 REFERENCIAL TEÓRICO-METODOLÓGICO.....47

3.1 AGRICULTURA FAMILIAR E CAMPONESA.....47

3.2 A CONDIÇÃO CAMPONESA DE PLOEG.....49

3.2.1 O desenvolvimento da agricultura moderna e os estilos de agricultura.....53

3.2.2 Industrialização e impérios.....56

3.3 A RESISTÊNCIA CAMPONESA E A PERSPECTIVA ORIENTADA PELO ATOR....58

3.3.1 Agência.....59

3.3.2 Resistência.....60

3.4 A NATUREZA, A COPRODUÇÃO E O MODO CAMPONÊS DE AGRICULTURA..67

3.5 OS MÉTODOS DA PESQUISA.....73

4 A ENTRADA EM CAMPO E AS FAMÍLIAS QUE PROCESSAM ERVA-MATE ARTESANAL.....78

4.1 A PROCURA DO TESOURO.....78

4.2 CONHECENDO AS FAMÍLIAS E SELECIONANDO OS CASOS DE AMOSTRAGEM.....81

4.3 OS MUNICÍPIOS DAS FAMÍLIAS PESQUISADAS.....84

4.3.1 Localização e vegetação.....84

4.3.2 Economia e agricultura.....87

4.3.3 Feiras dos produtores e eventos de agricultura familiar 88

4.3.4 Cooperativismo da agricultura familiar.....88

4.3.5 Indústrias.....89

4.4 AS FAMÍLIAS PESQUISADAS.....89

4.4.1 Cenair: da cidade de volta para o campo.....89

4.4.2 Victor e Joana: erva em mutirão.....91

4.4.3 Horácio e Violeta: de peão a erveiro.....92

4.4.4 Jorge e Frida: tradição que se tornou alternativa.....94

4.4.5 Noel e Mercedes: mais mato, menos lavoura.....96

4.4.6 José e Anita: tradição e agroecologia.....98

4.4.7 Atahualpa e Yari: um casamento entre agroecologia e erva-mate.....102

4.5 A DIVERSIDADE DA AGRICULTURA CAMPONESA E O MODO CAMPONÊS DE FAZER AGRICULTURA.....105

5. O CONHECIMENTO E AS PRÁTICAS DE MANEJO EM TORNO DA FABRICAÇÃO ARTESANAL DE ERVA-MATE.....108

5.1 CORTE.....108

5.1.1. Época, frequência do corte e lua.....114

5.1.2 Variedades de erva-mate e propagação.....115

5.2 SAPECO.....116

5.2.1 Sapeco direto.....117

5.2.1.1 Quebra e enfeixamento.....119

5.2.2 Sapeco indireto.....121

5.3 SECAGEM.....123

5.3.1 Carijo.....123

5.3.2 Barbaquá.....130

5.3.3 Variantes.....132

5.4 CANCHEAMENTO.....138

5.5 SOQUE.....144

6. A CONTINUIDADE DE UM MODO DE VIDA.....146

6.1 TRADIÇÃO.....148

6.2 SUCESSÃO FAMILIAR.....150

6.3 MÃO-DE-OBRA.....154

6.4 INCENTIVOS (CRÉDITO, ASSISTÊNCIA TÉCNICA, POLÍTICAS PÚBLICAS).....155

6.4.1 Relação com organizações e entidades de assistência técnica.....156

6.4.2 Crédito.....159

6.5 ECONOMIA E CLANDESTINIDADE.....161

6.6 QUALIDADE E SAÚDE.....167

6.7 AS DIFICULDADES DO PROCESSAMENTO MANUAL E O DESENVOLVIMENTO DE HABILIDADES.....170

6.8 OS PEQUENOS *VERSUS* OS GRANDES (A AGRICULTURA CAMPONESA *VERSUS* A AGRICULTURA MODERNA).....172

7 A CONSERVAÇÃO DA BASE DE RECURSOS NO ÂMBITO DA FABRICAÇÃO ARTESANAL DE ERVA-MATE, E A CONTINUIDADE DO MODO DE VIDA.....179

7.1 A COPRODUÇÃO COM A NATUREZA.....179

7.2 RESISTÊNCIA E CONSERVAÇÃO AMBIENTAL.....193

8 CONSIDERAÇÕES FINAIS 199

REFERÊNCIAS.....203

APÊNDICE A ï TERMO DE CONSENTIMENTO INFORMADO, LIVRE E ESCLARECIDO.....216

APÊNDICE B ï ROTEIRO DE ENTREVISTA.....217

ANEXO A ï LETRAS DE MÚSICAS SOBRE CARIJO.....220

1 INTRODUÇÃO

Nas asas de Panambi[1] eu me interessei em preservar a natureza, percorrendo matas e pescando no rio Caxambu com o meu pai, acompanhando-o nas lidas agrícolas nos finais de semana ou em momentos de férias, ou quando o meu pai não tinha serviço na cidade. A partir disso, gostando da natureza, fui estudar em uma escola agrícola em Palmeira das Missões, e lá o setor que mais me interessou foi o de silvicultura. Ao final do curso, também motivado por alguns professores, eu queria seguir os estudos, pois tinha grande interesse por árvores e ecologia, assim não sabia o que seria melhor, o curso de Ciências Biológicas ou o de Engenharia Florestal.

Depois de ter realizado estágio técnico em suinocultura, bovinocultura e silvicultura no Instituto Regional de Desenvolvimento Rural (IRDeR), situado em Augusto Pestana (RS), passei a cursar Ciências Biológicas na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), no ano 2000, onde atuei em pesquisa com Ecologia Vegetal e Botânica, estudando as árvores e as florestas, pelo enfoque florístico e fitossociológico. Como bolsista de extensão, participei de vivências com movimentos sociais, inicialmente numa causa de cunho ambiental, com o Movimento de Atingidos por Barragens (MAB), e depois em um assentamento da reforma agrária, em parceria com o Movimento de Trabalhadores Rurais Sem-Terra (MST). A vivência que tive no assentamento fez voltar-me os olhos para o rural e para a prática de Extensão da universidade. Essa vivência me fez lembrar de uma ófeitaô (ocasião) em que eu, ainda criança, havia acompanhado o meu pai a fabricar erva-mate artesanal, utilizando o carijo dos meus avós paternos. O meu avô em idade avançada pedia aos filhos para fazer a erva que ele gostava de tomar. Para eles, antigamente, quando meu pai era guri, a fabricação de erva por determinado tempo foi a principal atividade de renda, que era comercializada na comunidade e a pessoas que vinham de mais longe.

Essa lembrança, aliada ao protagonismo dos estudantes de Ciências Biológicas em organizar vivências, motivou-me a levar estudantes da UFRGS a Panambi, para vivenciar o processo de fabricação artesanal de erva-mate. Em parceria com um agricultor, foram realizadas três vivências de extensão universitária, entre os anos de 2005 e 2007. Entre os objetivos dessas vivências, estava o de resgatar e valorizar a fabricação artesanal de erva-mate, de forma que essa prática não se extinguisse.

[1] Em guarani significa borboleta. Por isso tem seu cognome ñvale das borboletas azuisò.

Meu envolvimento com colegas e grupos, que atuam com agroecologia, viveirismo e apoio à reforma agrária, proporcionou conhecer personalidades fora do âmbito do curso de Ciências Biológicas, como estudantes e professores dos cursos de Agronomia, Ciências Sociais, Medicina Veterinária, entre outros, e da Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, além de profissionais fora dos ómurosô da universidade. Assim, conheci o professor Fábio Dal Soglio, ao qual propus o tema da presente pesquisa, que acrescentou muito para que a pesquisa não se resumisse a uma abordagem disciplinar das Ciências Biológicas, mas também focada em análises aplicadas ao Desenvolvimento Rural.

Inicialmente, a problemática da pesquisa questionava os motivos para o abandono e a continuidade da fabricação artesanal de erva-mate. Uma questão bem ampla, que foi tomando uma forma mais específica pouco a pouco. Eu queria saber quais eram as causas da atual realidade, e ao mesmo tempo, queria compilar e analisar a utilização de lenha de árvores nativas, para a secagem da erva-mate, e outros usos de espécies associadas à fabricação, relacionando com a conservação ambiental. Entre muitas conversas com o meu orientador, procurando compreender a Perspectiva Orientada pelo Ator (LONG, 2001), que é de base fenomenológica e enfatiza o protagonismo dos atores e a heterogeneidade em função dele, chegamos ao tema da resistência camponesa. O que tem a ver resistência camponesa com a conservação ambiental?

A resistência é a expressão de um estilo de agricultura, denominado de agricultura camponesa por Ploeg (2008), constituindo-se na manifestação de um modo de vida peculiar, que está ameaçado de extermínio pela lógica dominante da modernização na agricultura, ou seja, a agricultura empresarial e capitalista, que estão em sintonia com um processo homogeneizante de modernidade e pós-modernidade na sociedade global.

De acordo com Jones e Bressan (2000) a integração econômica dos mercados define a globalização, diante da qual, diversas comunidades e povos em todo o mundo se mobilizam para defenderem seus modos de vida, sua cultura e soberania, muitas vezes estreitamente relacionados ao meio onde vivem, fenômeno denominado como respostas locais ou resistências locais, regionais e globais à globalização (HANN, 1997; MIRANDA, 2004; RODRIGUEZ, 2004).

Hann (1997) mostra que as tradições autênticas não foram removidas por uma forma de modernidade, mas elas se transformam dentro de um processo, onde existe um novo mosaico de modernidades e onde as comunidades podem fazer sua própria interpretação a respeito da modernidade. Desta forma, as condições de autonomia e acesso na sociedade, que interferem na dinâmica de reprodução social, estão associadas à diversidade de situações dos

camponeses, no que diz respeito a um ou outro modelo de agricultura, por exemplo, o representado pela modernização na agricultura; o de uma agricultura bastante autônoma em relação à obtenção de insumos, equipamentos e tecnologias, desenvolvidos externamente à unidade agrícola, ou o de uma agricultura híbrida entre os dois modelos.

A resistência também pode ser inferida ao choque de modelos apresentado por Rosset (2006), o antagonismo entre o ñModelo Dominanteò e a ñSoberania Alimentarò, o primeiro correspondendo à ñmodernização da agriculturaò e o segundo ao modelo defendido pela ñVia Campesinaò. Neste último prega-se o desenvolvimento de uma agricultura sustentável, segundo os preceitos da agroecologia, tratados por autores, como Altieri (2001), e Caporal e Costabeber (2001).

O modelo dominante se intensifica com o desenvolvimento dos impérios (alimentares) citados por Hardt e Negri (2001) e Ploeg (2008), que controlam cada vez mais a produção, o beneficiamento e a distribuição de alimentos no mundo, seguindo uma lógica insustentável para o planeta, conforme mostra o documentário de Arthus-Bertrand (HOME, 2009). O desenvolvimento dessa insustentabilidade está ligado ao processo de desenvolvimento da economia mundial capitalista, onde o crescimento das cidades, a industrialização e a modernização (ou industrialização) na agricultura estão estreitamente concatenados. Esse modelo é propagado nas diferentes formas de estruturação da sociedade, como no ramo da educação e da pesquisa (MOTTA; ZARTH, 2008b, LONG, N.; LONG, A. 1992), citando como exemplos, a formação de profissionais e a assitência técnica. Nesse processo de transmissão de conhecimentos, através dos quais também se transmitem valores e tecnologias, difunde-se uma ideologia, que dicotomiza entre o moderno, o evoluído da vida urbana, em contraste com o rural, que é visto como atrasado (NEVES *et al.*, 2010).

Nesse modelo de estruturação da sociedade, no ramo da agricultura moderna, os alimentos em geral são produzidos com o aporte de uma grande quantidade de agroquímicos e comercialmente monopolizados por determinados grupos empresariais transnacionais. Nesse ómodelo dominanteô, não sabemos como diversos alimentos são produzidos e que fazem parte das refeições cotidianas, como a carne, o feijão, o arroz, o milho, frutas e hortaliças, entre outros, o que nos faz viver uma ilusão, como é referido por THE meatrix (2011), que critica a produção de alimentos em sistemas intensivos e em escala, em vista do uso de insumos químicos, como agrotóxicos, hormônios, antibióticos, que por consequência estariam entrando na cadeia alimentar e afetando a saúde dos consumidores, assim como, a poluição ambiental e a monopolização da cadeia produtiva por poucas empresas, ocasionando o êxodo rural. Esse distanciamento do mercado consumidor em relação aos produtores contribui para

um anonimato a respeito da produção dos alimentos, que pode contribuir para a não problematização dessa realidade por parte dos cidadãos, levando-se em conta a abordagem do consumo por Certeau (2008).

No Brasil, a existência desses dois modelos de agricultura pode ser exemplificada pelo fato de que há dois ministérios para a agricultura, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e o Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), o primeiro, na agricultura, atua com ênfase no fomento à cadeia de produção de *commodities*[2], que se relaciona diretamente ao modelo de agricultura moderna, enquanto o segundo tem seu foco na agricultura familiar e demais atores sociais incluídos na Política Nacional de Assitência Técnica e Extensão Rural (PNATER), ainda que, grande parte deste atores sociais, atuem também no ramo das *commodities*. O volume de recursos, para crédito em custeio e investimento, difere grandemente entre as duas pastas, enquanto o MAPA tem um orçamento em torno de 100 bilhões de reais, o MDA alcançou o patamar de 16 bilhões na safra 2010/2011 (WEID, 2010).

A noção de resistência pode ser analisada a partir de teorias e perspectivas, que em parte se diferenciam, sejam as estruturalistas (FOUCAULT, 1979) ou aquelas que valorizam o protagonismo dos atores sociais dentro de uma estrutura de sociedade, como a Perspectiva Orientada pelos Atores (LONG, 2001), que tem por base a agência dos atores (GIDDENS, 1984). Esta pesquisa terá sua análise levando-se em conta a agência dos atores sociais investigados.

1.1 PRÁTICAS ARTESANAIS FRENTE À MODERNIZAÇÃO DA AGRICULTURA E À INDUSTRIALIZAÇÃO

Por trás do hábito de tomar mate ou chimarrão, existe um universo de conhecimento que está ameaçado de se perder. O processo de fabricação artesanal de erva-mate é uma prática antiga, provinda dos povos indígenas das bacias dos rios Paraguai, Paraná e Uruguai (ANDRADE, 2002), como os Guaranis e Kaingangs (LESSA, 1986; FREITAS, 2005), que existe na região sul da América, porém a partir dos anos 1960, vêm passando por um processo de abandono, tendo como principais fatores, a modernização da agricultura e a industrialização da cadeia produtiva da erva-mate.

[2] Refere-se aos produtos primários, comercializados em escala, na cadeia de exportação, como soja e milho. Sua produção basicamente é na forma de monocultivos, então, diz-se monocultura de grãos.

A fabricação artesanal de erva-mate também representa uma forma tradicional de produção econômica, que pode proporcionar determinados momentos de sociabilidade, designados como as *rondas* dos carijos (BERKAI; BRAGA, 2000). Além de significar o momento de cuidar da secagem da erva-mate, as rondas por vezes tornam-se a manifestação do folclore, seja pelas órodas de prosaô, de ócausosô, compartilhando o chimarrão, contemplando a natureza e o céu estrelado, seja um evento festivo com músicas e danças regionais, fazendo parte da identidade gaúcha (BERKAI; BRAGA, 2000). Como exemplos, no ANEXO A, são transcritas algumas letras de música sobre o carijo.

Com o processo de modernização da agricultura, muitas das atividades artesanais de agricultores foram sendo abandonadas, assim como as práticas da agricultura tradicional como um todo. Juntamente com a modernização da agricultura cresce a industrialização, passando-se a consumir, cada vez mais, produtos alimentícios industrializados e a produzir cada vez menos para o autoconsumo (BRUM, 1998). Segundo Ploeg (2008, p.28), ña industrialização implica a destruição do capital ecológico, social e culturalò. Pois à medida que a indústria passa a produzir em escala, objetivando apenas a difusão do produto no mercado, os conhecimentos tradicionais de biodiversidade, as relações sociais das comunidades e as tradições implícitas, não interessam mais, passando a valer a relação capitalista de *mais valia*.

As práticas de produção artesanal de erva-mate ainda são encontradas, contrariando o pensamento atual de que não existem mais ou são coisas do passado. Por exemplo, Rosset (RECONSTRUÇÃO..., 2009), em seu documentário ñReconstrução do processo histórico da erva-mateò, apresenta uma noção de ócetapismoô ou ócevolucionismoô, como se as práticas artesanais fossem parte de uma história, tendo lugar apenas em tempos antigos. Na verdade, essas práticas continuam existindo, e muitas vezes incluem novas tecnologias, como o uso da energia elétrica.

O abandono da fabricação artesanal de erva-mate pode significar maiores perdas do conhecimento popular, como vêm acontecendo nas sociedades modernas, especialmente do campo. Hoje, no Brasil, ela talvez seja rara, tanto para o autoconsumo, como para o mercado. Além disso, essa tradição pode representar um profundo conhecimento ecológico, ainda existente e herdado dos antepassados, que perpassa gerações de agricultores, fruto de suas experiências com o meio natural e social.

Nesse sentido, há autores que defendem a íntima relação entre conservação ambiental ou dos recursos naturais com as populações denominadas de tradicionais (DIEGUES, 2004), indígenas ou camponesas (TOLEDO, 1992) e agricultores familiares ou camponeses

(PLOEG, 2008). De acordo com Altieri *et al.* (1998) os camponeses são os melhores zeladores dos recursos naturais, obtendo produtividade de suas terras por longo prazo e conservando a biodiversidade de suas propriedades e arredores. Pela perspectiva desses autores, na conservação ambiental é fundamental o equilíbrio entre o manejo humano dos recursos naturais, com a manutenção dos ecossistemas antrópicos e silvestres a longo prazo. Como recursos, citam-se os solos, as florestas, os cursos dôágua, os animais domésticos e as sementes, que aliados ao manejo humano, podem resultar em paisagens diversas com práticas sustentáveis.

Em relação aos ecossistemas silvestres e mais especificamente às espécies nativas, no território brasileiro a erva-mate é uma espécie amplamente utilizada, a qual tem um histórico de uso pré-colombiano, intimamente ligado a manifestações culturais na região sul da América. Esse uso, por exemplo, faz parte da identidade gaúcha, haja vista que a erva-mate é a árvore símbolo (Decreto-lei nº 7.439, de 08 de dezembro de 1980, RIO GRANDE DO SUL, 1980), e o chimarrão a bebida típica (Lei nº 11.929, de 20 de junho de 2003, RIO GRANDE DO SUL, 2003), do Rio Grande do Sul.

No enfoque das espécies nativas, considerando a erva-mate, além de uma bebida, um alimento, há autores que denunciam e se preocupam com o desconhecimento e a não utilização de espécies nativas potenciais para a alimentação humana (BRACK *et al.*, 2007, p.1769), como as frutíferas nativas do Rio Grande do Sul:

> o desconhecimento sobre as espécies frutíferas nativas do Brasil não é uma realidade isolada. A desvalorização de nosso patrimônio representado pela biodiversidade é algo cultural, resultado de visões imediatistas, típicas de um país dependente. Como resultado, o modelo agrícola promove, basicamente, o cultivo de espécies exóticas através de monoculturas, com resultados ecológicos e econômicos, geralmente, pouco sustentáveis. Ao mesmo tempo aumentam as ameaças de extinção sobre as espécies nativas e, paradoxalmente, estas são prospectadas, de maneira exponencial, por empresas e outras instituições estrangeiras que buscam avidamente o patenteamento de nossos recursos vegetais e seus subprodutos. Para que a biodiversidade seja incorporada em nosso modelo econômico, em especial na agricultura, temos que vencer algumas barreiras. Uma destas é a desinformação sobre a existência e a importância de nossas espécies vegetais nativas.

O estudo de Brack *et al.* (2007) reforça o conhecimento de espécies nativas, que são e podem ser utilizadas na alimentação humana, além disso, sua abordagem revela uma contraposição de modelos de agricultura. Na agricultura moderna intensificam-se a especialização e a produção de alimentos em sistemas de monocultivo que, fazendo parte do comércio internacional, são referidos como *commodities*. É o que demonstram Rapoport *et al.* (1998), apontando que das cerca de 260 mil espécies vegetais conhecidas no mundo, em torno

de 10% são comestíveis (26 mil), contudo, o comércio internacional apenas utiliza 0,04% delas, sendo basicamente o arroz, o milho, a soja e o trigo.

A erva-mate e a araucária são as principais espécies nativas amplamente manejadas no sul do Brasil e constituem-se como espécies potenciais para o seu manejo em sistemas agroflorestais (VIVAN, 1998). Elas podem promover o manejo de outras espécies nativas, porventura desconhecidas pela população no meio rural, onde a agricultura tornou-se de base monocultural. Apesar do predomínio da ocupação espacial por monoculturas no sul do Brasil, diversos autores desvendam que entre agricultores familiares continua existindo o uso e o manejo de espécies e de ecossistemas nativos (ASSIS *et al.*, 2010; CAFFER, 2005).

Portanto, com esta pesquisa, tomando por base agricultores familiares do Rio Grande do Sul, buscou-se responder o que a fabricação artesanal de erva-mate representa em termos de resistência ao modelo de agricultura moderna (empresarial e capitalista) e de conservação ambiental. Parte-se da hipótese de que os agricultores familiares, que fabricam erva-mate de forma artesanal, estariam em processo de resistência ao modelo dominante da agricultura moderna, o qual se concatena com o processo de globalização econômica e se confunde com o viés da modernidade na sociedade urbano-industrial. Outra hipótese seria de que esse processo de resistência estaria intimamente relacionado com a conservação dos recursos naturais, a qual poderia contribuir para a autonomia e a manutenção do modo de vida característico de agricultores familiares, dentro do qual se expressam uma cultura e tradições.

O objetivo da pesquisa foi o de identificar e analisar os mecanismos de resistência dos agricultores familiares, associados à fabricação artesanal de erva-mate, frente à agricultura moderna e à industrialização, assim como a relação desses mecanismos com a conservação ambiental.

Como objetivos específicos foram traçados os seguintes:

a) Caracterizar os agricultores familiares envolvidos na fabricação artesanal de erva-mate;

b) Caracterizar o processo de fabricação artesanal de erva-mate, os conhecimentos e as práticas de manejo da biodiversidade associados;

c) Identificar os fatores determinantes, para a continuidade da fabricação artesanal de erva-mate, e por consequência do modo de vida dos agricultores familiares;

d) Analisar a relação entre a fabricação artesanal de erva-mate e a base de recursos naturais, e suas consequências em termos de conservação ambiental;

e) Analisar a correlação entre a conservação ambiental e a continuidade do modo de vida dos agricultores familiares.

A dissertação compõe-se de oito capítulos, a partir desta introdução. O segundo capítulo (**A árvore erva-mate**) apresenta o estado da arte em relação a informações sobre a biologia e fitogeografia da espécie erva-mate (*Ilex paraguariensis* A. St.-Hil.); dados históricos e econômicos no sul da América do Sul; a descrição encontrada na literatura, referente à fabricação artesanal de erva-mate até os tempos atuais, e a importância econômico-social da erva-mate nos dias de hoje.

O terceiro capítulo apresenta o **referencial teórico-metodológico**, perpassando pelos conceitos de agricultura familiar e camponesa, a condição camponesa de Ploeg, a resistência camponesa e a Perspectiva Orientada pelo Ator e, a natureza, a coprodução e o modo camponês de agricultura. Por último apresenta os métodos empregados na pesquisa.

O quarto capítulo (**A entrada em campo e as famílias que processam erva-mate artesanal**) descreve como foi a busca pelos atores sociais e apresenta os resultados da pesquisa exploratória ou primeira visita realizada em todas as famílias. Tendo-se o número de casos selecionados (sete famílias), para fazer a pesquisa, apresenta-se o contexto dos municípios, onde as famílias residem, e em seguida, apresentam-se características gerais e trajetórias das famílias selecionadas.

O quinto capítulo (**O conhecimento e as práticas de manejo em torno da fabricação artesanal de erva-mate**) mostra com texto e imagens a grande diversidade da tradição de processar erva-mate, incorporando novidades e ao mesmo tempo reproduzindo os mesmos códigos seculares de um saber-fazer ou de uma ócriênciaô.

O sexto capítulo (**A continuidade de um modo de vida**) apresenta os fatores determinantes para a continuidade da fabricação artesanal de erva-mate e como eles se contrapõem a ameaças e limites da sociedade.

O sétimo capítulo (**A conservação da base de recursos no âmbito da fabricação artesanal de erva-mate, e a continuidade do modo de vida**) apresenta um elemento essencial para a continuidade do modo camponês de agricultura, a coprodução, manutenção e incremento da base de recursos, destacando-se os ecossistemas silvestres e as espécies nativas, da qual se analisa a conservação ambiental. Por último, sintetiza a correlação da resistência camponesa com a conservação ambiental.

O oitavo capítulo (**Considerações finais**) apresenta os principais resultados, conforme os objetivos traçados, e os encaminhamentos que se derivam, como demandas de pesquisa e aplicações práticas, no contexto da fabricação artesanal de erva-mate e da agricultura familiar.

2 A ÁRVORE ERVA-MATE

Este capítulo apresenta a espécie erva-mate, em três seções. A primeira com dados de biologia e fitogeografia; a segunda sobre sua história e economia; e a terceira traz a descrição encontrada na literatura referente à fabricação artesanal de erva-mate até os tempos atuais, e a importância econômico-social da erva-mate nos dias de hoje.

2.1. BIOLOGIA E FITOGEOGRAFIA

A erva-mate em sua forma nativa é uma árvore perenifólia, de até 15 m de altura. Possui folhas alternas, obovadas a elípticas, verde-escuras, glabras, com até 8 cm de comprimento por até 4 cm de largura, e margens denteadas. Quanto à reprodução, é uma planta dioica por redução, a inflorescência fica nas axilas das folhas e as flores são pequenas. A floração ocorre de setembro a dezembro, e a frutificação de janeiro a março. O fruto é esférico com quatro sementes, de tonalidade vermelha até negra, com até 5,5 mm de diâmetro (ANUÁRIO..., 1999; BACKES; IRGANG, 2002).

Figura 1 - Ramos e folhas de erva-mate, Panambi, RS. Março de 2011.
Fonte: acervo do autor.

A erva-mate, espécie *Ilex paraguariensis* A. St.-Hil. pertence à família Aquifoliaceae, a qual tem distribuição cosmopolita, com cerca de 400 espécies, pertencentes a apenas um gênero (*Ilex*); no Brasil ocorrem cerca de 50 espécies (SOUZA; LORENZI, 2006).

Segundo Andrade (2002), a erva-mate é uma planta típica do estrato inferior e médio da Floresta Ombrófila Mista (Floresta com Araucária) montana e da Floresta Estacional Semidecidual, é uma planta esciófila e umbrófila que pode atingir 70 cm de diâmetro do tronco e 25 m de altura. Backes e Irgang (2002) descrevem que a espécie é constituinte da floresta clímax do planalto (Floresta Ombrófila Mista; Mata Estacional Decidual), ocorrendo no sub-bosque, geralmente associada à araucária. É importante frutífera para a avifauna, como sabiás e pombas.

A distribuição geográfica natural da erva-mate inclui os Estados do Rio Grande do Sul (centro-norte), Santa Catarina, Paraná (centro-sul e sudoeste), sul do Mato Grosso do Sul, e regiões reduzidas de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais, no Brasil; província de Misiones, na Argentina; e sudeste do Paraguai (ANDRADE, 2002; OLIVEIRA; ROTTA, 1985).

Grondona (1954), além de citar as áreas acima, para a ocorrência natural da erva-mate, cita regiões reduzidas do sul do Rio Grande do Sul e do Uruguai (figura 2). A ocorrência de erva-mate no Uruguai é confirmada por Giberti (1995). Outros autores propõem uma distribuição geográfica mais ampla, porém duvidosa, abrangendo o norte da Argentina, sudeste da Bolívia e outros Estados do Brasil (ARANDA, 1986). As citações de erva-mate para o norte da Argentina e para a Bolívia são refutadas por Giberti (1995). A área predominante de distribuição natural da erva-mate nos países Brasil, Argentina, Paraguai e Uruguai compreende 540 mil km², sendo que somente o Brasil abrange 450 mil km² desse total (ANDRADE, 2002).

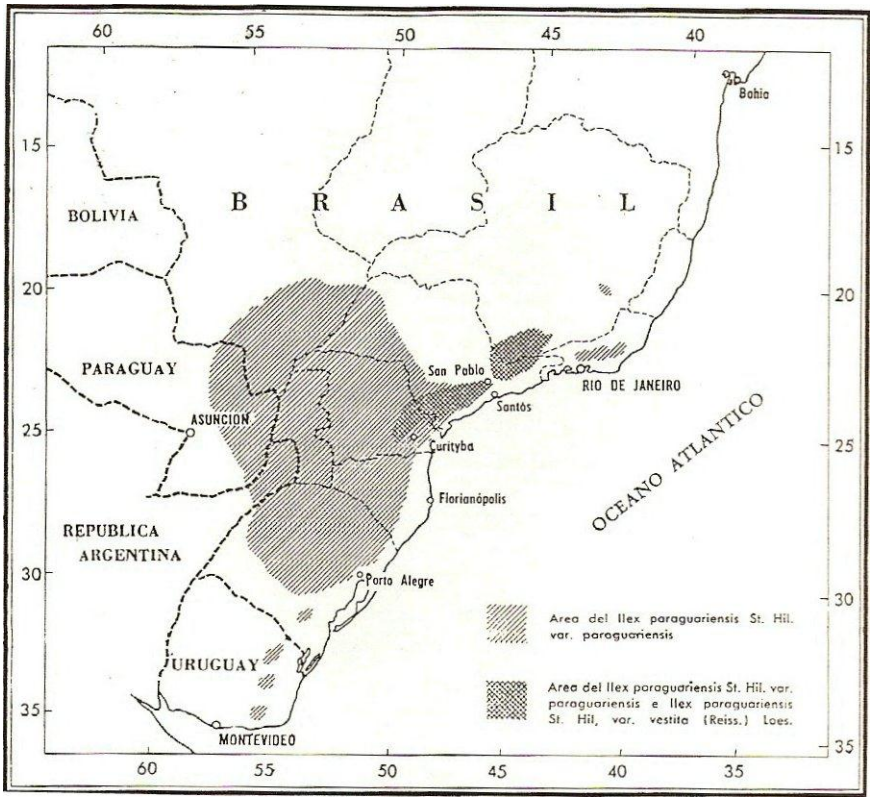


Figura 2 - Distribuição de *Ilex paraguariensis* (erva-mate) na América do Sul.
Fonte: Grondona (1954).

2.2 HISTÓRIA E ECONOMIA

Vários autores citam que o uso da erva-mate pelos indígenas existe há muito tempo. Os primeiros registros de uso da erva-mate relacionam-se aos índios guaranis, que habitavam a região compreendida pelas bacias dos rios Paraná, Paraguai e Uruguai, correspondendo a um território pertencente ao Paraguai, Misiones (Argentina), Mato Grosso do Sul e Paraná (Brasil). Eles adotaram o uso da erva-mate como bebida tônica e estimulante, difundindo-a entre as tribos, até mesmo como artigo de troca. A erva-mate era transportada por milhares de quilômetros, chegando a tribos da Argentina, Bolívia, Chile e Peru (BIANCHINI, 2000; LINHARES, 1969). Há autores que atribuem o uso da erva-mate também pelos índios Kaingangs (BALDUS, 1979; BECKER, 1995; SOUZA, 1998; VENZON, 1991). Os Kaingangs do planalto curitibano a chamavam de *Congoin* (BOGUSZEWSKI, 2007), do qual derivou o nome Congonha utilizado pelos brasileiros. Existe uma ata de vereança de Paranaguá de 18 de agosto de 1835, como o documento mais antigo no Brasil, onde o termo mate aparece pela primeira vez (MARTINS[3] *apud* BOGUSZEWSKI, 2007).

3 MARTINS, R. **Ilex-mate**: chá sul-americano. Curitiba: Empresa Graphica Paranaense, 1926. 312 p.

O termo mate provém de *mati*, de origem quéchua (ou quichua), etnia indígena descendente dos incas, significando porongo, cabaça ou cuia, o qual os espanhóis passaram a utilizar referindo-se à bebida. No Rio Grande do Sul se naturalizou a expressão ómateô, como sinônimo de chimarrão. Os guaranis desde os primórdios chamavam a planta de *caa* (erva) e a infusão com as folhas de *caa-í* (água de erva), assim como o recipiente ou cuia de *caiguá* (FAGUNDES, 1995).

Contini (2006), em estudo da etnia Kaiowá, um dos grupos Guarani, no Mato Grosso do Sul, cita que as relações entre esses índios e a erva-mate, foram no princípio do seu uso, de ordem apenas ritual e curativa. A erva-mate tostada ou seca, e socada no pilão, é bebida ou inalada por Guaranis e Kaingangs em contextos rituais e xamânicos (BECKER[4] *apud* FREITAS, 2005).

A evolução econômica da erva-mate remonta à época da colonização europeia, mais especificamente por volta de 1554, quando o general Irala, radicado em Asunción (capital do Paraguai), ia desbravando o território para aumentar os limites das terras para a coroa espanhola. Quando chegou a Guairá (no atual Estado do Paraná), percebeu que os índios do lugar eram mais fortes do que outros guaranis, e curiosamente, faziam uso de uma bebida com folhas fragmentadas, tomada em um pequeno porongo por meio de um canudo de taquara (LESSA, 1986; LINHARES, 1969). De volta a Asunción, os soldados levaram um carregamento de erva-mate, a partir daí, sendo o seu consumo propagado entre as colônias espanholas. Lessa cita que o hábitat dos ervais ficava longe de Asunción, estando nas serras do Maracaju, no Guairá, no Ivaí e no Alto Uruguai. Por meio século, o consumo da erva foi proibido e atemorizado por parte da igreja católica, considerando-a como a ñerva-do-diaboò, porém depois, devido a suas propriedades nutritivas, à carência alimentar dos mais pobres e ao potencial econômico da erva, sem contar que agradou ao paladar de forma generalizada, a própria Companhia de Jesus não teve outra alternativa senão buscar as vantagens da ñerva-do-paraguaiò (LESSA, 1986).

Da metade do século XVI até 1632, a extração da erva-mate era a atividade econômica mais importante da província do Guairá, território que abrangia praticamente o Paraná, e no qual foram fundadas três cidades espanholas e 15 reduções jesuíticas. Os jesuítas, observando o costume dos índios, os orientaram a realizarem cultivos da planta, ao mesmo tempo, que a estudaram e definiram preceitos sobre preparo e cultivo da erva-mate (BONFIM, [200?]).

[4] BECKER, I.I.B. **O índio Kaingang no Rio Grande do Sul**. São Leopoldo: Instituto Anchietano; Unisinos, 1995.

Esse período atiçou a cobiça dos espanhóis, os quais utilizaram-se da escravização dos índios, para explorar a erva-mate, visto que se tornou um artigo de troca entre as colônias, como Santa Fé, Buenos Aires, Tucuman, Potosí e Lima. O crescimento de Asuncíón e a riqueza acumulada dos espanhóis nesse período devem-se ao ñsuor e sangue derramadoò dos indígenas. As expedições para a extração da erva duravam pelo menos um ano, resultando em muitos sacrifícios, doenças e privações, fazendo com que até caravanas inteiras fossem dizimadas pelas moléstias tropicais (LESSA, 1986, p.13).

Os escravos dos ervais ainda foram citados entre os séculos XIX e XX, até mais ou menos 1930, para o sul do Mato Grosso do Sul, que também tem uma história com a erva-mate e até hoje a explora, fazendo parte da economia brasileira (GOMES, 1986; SEREJO, 1986; SALDANHA, 1986). Os tarefeiros[5] carregavam raídos com o próprio corpo, que chegavam a pesar 300 kg. A mesma literatura descreve que tarefeiros acidentalmente caíam, fraturando a coluna vertebral, em vista do excesso de peso que carregavam, e que numa das situações descritas, a forma de resolução do caso foi sacrificar a pessoa com uso de revólver, transparecendo que na situação onde estavam, não havia recursos médicos (GOMES, 1986). A economia da empresa Mate Laranjeira, que depois se tornou uma companhia, chegou a representar o maior movimento de capital do antigo Estado do Mato Grosso. O empreendimento surgiu a partir de um catarinense, chamado Thomaz Laranjeira, que no início explorava os ervais utilizando carroças e o serviço de peões (SEREJO, 1986). Infelizmente até hoje acontecem episódios de trabalho escravo em ervais nativos, como foi publicado pela Agência Repórter Brasil em 14 de julho de 2010, para o município de Calmon, em Santa Catarina, e em 27 de agosto de 2009, para Bituruna, no Paraná (INSTITUTO HUMANITAS, 2011).

Durante a disputa do território sul-americano, Portugal e Espanha viram como estratégicas a ocupação da Bacia do rio da Prata, pela qual se poderia ter acesso às riquezas minerais, e o interesse crescia em torno das minas de Potosí, hoje pertencente à Bolívia, e aos ervais, que estavam se tornando uma mercadoria rentável. A conquista dos ervais se deu inicialmente pelas colônias da Espanha, em vista de terem avançado a ocupação e exploração do território anteriormente aos portugueses. Após a perda do domínio da navegação nas rotas da Ásia e África, Portugal avança a ocupação na América, o que ocasionou a disputa por território na Bacia do Prata em fins do século XVIII (MORAES; CARDOSO, 2009).

[5] Tarefeiro é a designação da pessoa que corta a erva, geralmente utilizando facão. Muitas vezes cabe-lhe apenas a tarefa de podar as árvores, reunindo os galhos em grandes feixes, chamados raídos, que depois são transportados.

Por parte de Portugal os bandeirantes paulistas ficaram conhecendo a erva-mate durante a anexação de Portugal a Espanha (1580-1640), a ponto de irem conquistando as reduções jesuíticas do Guairá em 1638. Após a restauração do trono português, a conquista avançou para o oeste e chegaram a Maracaju (MS), onde encontraram ricos ervais, em que os guaranis a chamavam de *Congoin* (o que alimenta), sendo assim, entre os brasileiros a erva era conhecida pelo nome de ñCongonhaò. Justamente a partir de 1720 que Portugal toma resoluções para a exploração da erva, o que mais tarde vêm a contribuir para a disputa pelo território da bacia do Prata, ocasionando os diferentes tratados e finalmente a expulsão dos jesuítas e a Guerra Guaranítica no Rio Grande do Sul (LESSA, 1986).

No Século XVIII as reduções jesuíticas no Rio Grande do Sul, que pertenciam a Espanha, estavam bem desenvolvidas. Foram denominadas de Sete Povos das Missões e correspondem à segunda fase das Missões no Rio Grande do Sul (1682-1750). Nesse período os jesuítas e índios já tinham avançado em técnicas de cultivo da erva-mate, dinamizando a produção, bem como extraíam a matéria-prima de ervais nativos, vendendo-a para as colônias espanholas (SEPP, 1972). A importância econômica da erva-mate foi um dos motivos da disputa pelo território no sul da América do Sul entre Portugal e Espanha, que ainda depois continuou com a contestação da demarcação dos limites de fronteira entre Brasil e Argentina.

A disputa pelos ervais estava sob o olhar dos interesses das províncias da Espanha, as quais mesmo anteriormente à independência, dividiram-se. A primeira a proclamar a independência foi o Paraguai, inclusive em relação às outras províncias, como a de Buenos Aires. Depois das independências, entre 1820 e 1853, as províncias tiveram muitos conflitos entre si, e entre seus caudilhos, ora gerando união, ora havendo separações. O Paraguai teve uma atitude isolacionista, a ponto de em 1813 interromper suas exportações de erva-mate, fato que motivou a Argentina a investir na cultura. Nesse período entrou em cena um naturalista francês, Aimé Bonpland, o qual veio a Buenos Aires em 1817 com interesse em se radicar e contribuir com seus estudos para a região. O naturalista veio à região do Prata em um período marcado pelas guerras e disputas por território entre os quatro países (Brasil, Argentina, Paraguai e Uruguai). Ele se entusiamou em estudar a erva-mate, o que começou a se concretizar após o convite do governador da província de Entre Ríos, para Bonpland morar na mesopotâmia argentina. Porém seu interesse pela erva-mate ocasionou a desconfiança do Paraguai, que considerava a produção dela sob o seu monopólio. Em 1821 a fazenda com plantação de erva-mate de Bonpland na província de Corrientes foi destruída e o levaram preso ao Paraguai, onde ficou detido por nove anos (LESSA, 1986; MOREIRA; QUINTEROS, 2008). Esse fato, aliado ao isolacionismo do Paraguai, foi o estopim para que o

Brasil avançasse nas exportações do produto. A Guerra do Paraguai levou a derrota deste país, perdendo parte de seu território rico em ervais para o Brasil (LESSA, 1986).

Na descrição da espécie da erva-mate, figura outro naturalista francês, August de Saint Hilaire, que a denominou cientificamente em 1822, sendo que as coletas foram realizadas nas proximidades de Curitiba (MAZUCHOWSKI, 1991). Sua incursão pelo Brasil foi entre 1816 e 1822, passando pelos Estados do Rio de Janeiro, São Paulo, Espírito Santo, Goiás, Minas Gerais, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Nesse período o naturalista observou que o cardápio principal ou o único do gaúcho pastoril era a carne bovina, o que tornava o chimarrão um ótimo alimento, em vista de suas propriedade nutritivas, a fim de complementar uma dieta alimentar escassa (SOARES, 1982).

As propriedades nutritivas e medicinais da erva-mate são as responsáveis pelo início de seu emprego na história, como registram inúmeras referências históricas. Correia Filho (1957, p. 45) traz diversos depoimentos sobre as qualidades da erva-mate, baseando-se em autores como Bello (1907):

> o mate é a verdadeira bebida dos climas debilitantes, afirma o Dr. E. Monin, que ainda acrescentou: ñas suas propriedades tônicas e excitantes permitem que se suporte um jejum prolongadoò. O mate engana a fome do índio e do americano do sul e substitui os alimentos vegetais nessas populações, que vivem só de carne e desconhecem o pão. Esta substância não só remedeia as insuficiências de um mau regime alimentar, como suprime o cansaço, excitando a energia moral. O seu poder digestivo e laxante, sudorífico e diurético, estimula a nutrição entorpecida e acelera as funções do organismo.

Desde o século XIX houve muitas pesquisas sobre as propriedades nutritivas e médico-farmacológicas da erva-mate. Fagundes (1995) cita diversos estudos que discriminam as suas substâncias, bem como o estudo de Valduga (1995) divulga o conteúdo em vitaminas e sais minerais.

Durante o século XIX até o início da Primeira Guerra Mundial, a erva-mate era considerada o esteio econômico do Paraná, quando então a madeira começou a conquistar a condição de principal produto. Nesta época havia no Paraná mais de 90 engenhos para beneficiamento da erva-mate, sendo o produto exportado, principalmente para a Argentina (ANDRADE, 2002; MAZUCHOSWKI, 1989). As explorações da região do sudoeste paranaense entre 1891 e 1900 atingiram 265.892 toneladas (PEREGALLI, 2001).

A questão de Palmas foi resolvida em 1891, acertando os limites entre Brasil e Argentina, no atual Estado de Santa Catarina, onde a presença cabocla foi significativa para a decisão arbitral pelo presidente norte-americano, defendendo essa região rica em ervais a favor do Brasil (MORAES; CARDOSO, 2009). A exploração de erva-mate nos Estados de

Santa Catarina, Paraná e Mato Grosso do Sul até por volta de 1930 voltava-se preponderantemente ao mercado argentino e paraguaio. Nesse sentido, merece destaque a pesquisa de Boguszewski (2007), a respeito dos rótulos das caixas de erva-mate comercializadas entre 1880 e 1930, por indústrias do Paraná, em que muitas das marcas tinham sua produção exportada ao Uruguai. A partir de 1930 as exportações de erva-mate a Argentina decaíram, em função de que esse país investiu em suas próprias plantações. Em 1937 a Argentina superou a produção do Brasil, atingindo 106.330 ton (LESSA, 1986).

A erva-mate teve importância também como fator de povoamento no Paraná. Curitiba e outras cidades do Paraná tiveram um crescimento demográfico proporcionalmente maior do que outras cidades do Brasil, no período entre 1920 e 1940 (CORREIA FILHO, 1957). Além disso, o ciclo econômico da erva-mate foi fundamental para a formação do Estado do Paraná, desmembrando-se de São Paulo, e da Universidade Federal do Paraná (ña universidade do mateò), semelhante à criação de outras universidades, como a do Amazonas, em função do ciclo da borracha, e a de São Paulo, em função do ciclo do café (WACHOWICZ[6], *apud* BOGUSZEWSKI, 2007).

2.3 A ERVA-MATE NA ATUALIDADE

Inicialmente, a exploração de erva-mate perdeu espaço devido à exploração madeireira iniciada nos anos de 1950, e tendo seu auge na década de 1970, fato que levou à destruição de muitos ervais nativos, haja vista que até então a exploração da erva-mate era realizada principalmente através do extrativismo (KICHEL, 2002; ANDRADE, 2002). Esse processo de desmatamento em seguida ocorreu lado a lado com o avanço das áreas de lavoura[7], para a produção de soja em monocultivo (ANDRADE, 2002), ao mesmo tempo em que avança a industrialização da erva-mate:

> até meados do século XX o setor ervateiro assim como o setor primário exportador foram marcados pelo processo de industrialização. [...] A modernização da estrutura da produção fez com que as culturas tradicionais, principalmente as cultivadas por pequenos produtores, fossem gradativamente deslocadas para uma posição secundária, com diminuição relativa nas quantidades físicas e no valor da produção. Isso se verifica nos anos 60 e 70, em que culturas para exportação como a soja, devido a modernização tecnológica e linhas específicas de crédito ganham espaço, tornando-se nos anos 80 culturas dinâmicas (KICHEL, 2002, p.15).

[6] WACHOWICZ, R.C. **Universidade do mate**. Curitiba: APUFPR. 1983. 189 p.
[7] Sinônimo de plantios em monocultura, geralmente referidos por agricultores e técnicos, com a noção de agricultura mecanizada.

Atualmente, no Mato Grosso do Sul, são poucos os indivíduos de erva-mate remanescentes em toda a área de ocorrência natural. A expansão da fronteira agrícola e o assentamento de colonos favoreceram a derrubada dos ervais naturais, ocasionando a fragmentação da vegetação (CONTINI, 2006). De acordo com Andrade (2002), o ciclo da erva-mate ocorreu de forma extrativista e desorganizada; depois, com a supressão dos ervais juntamente com as florestas nativas, houve diminuição na oferta do produto, o que ocasionou a alta nos preços. A partir do aumento do consumo interno e a boa expectativa de negócios, fomentou-se a realização de plantios homogêneos da cultura, recompondo-se as fontes de matéria-prima (ANDRADE, 2002, KICHEL, 2002).

Em pleno início do século XXI, a estrutura fundiária ervateira é predominantemente de minifúndios nos três Estados do sul do Brasil, o que mostra que a erva-mate é uma cultura típica da pequena propriedade familiar (ANDRADE, 2002). Aproximadamente 80% dos produtores têm na erva mate uma alternativa de renda, constituindo-se em uma atividade de caráter permanente e de rendimento anual (ANDRADE, 2002; FERRAZ, 1995). No Rio Grande do Sul, a importância dessa cultura pode ser ilustrada para algumas regiões do Estado, através da figura 3. No Brasil, Argentina e Paraguai, o cultivo da erva-mate é de grande importância sócio-econômica, uma vez que é realizado por um grande número de pequenos produtores, comunidade indígena (guarani) e por ervateiras (CONTINI, 2006).

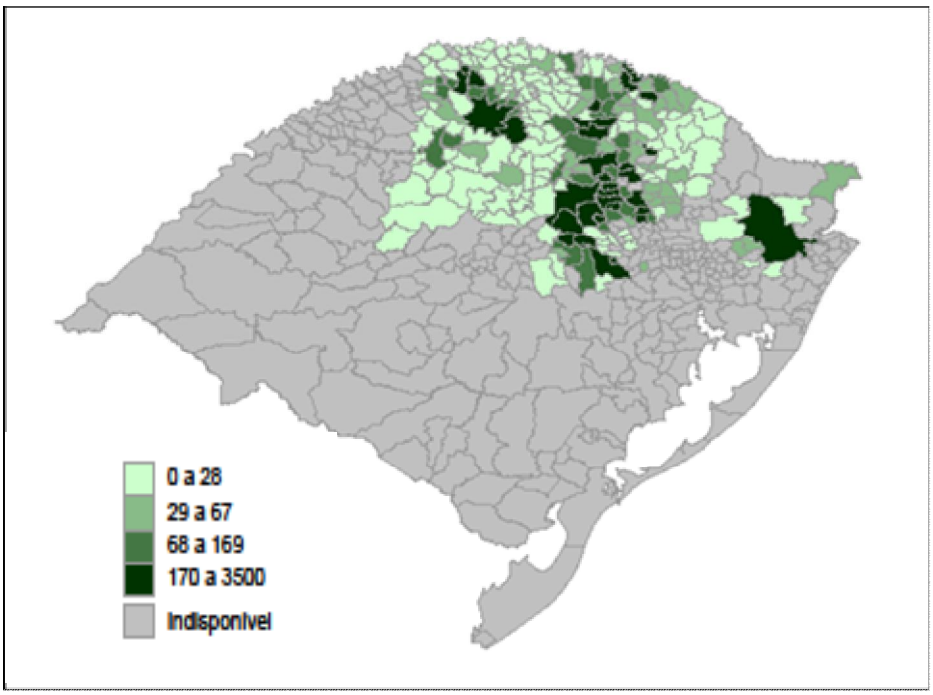


Figura 3 - Divisão política do Rio Grande do Sul, mostrando em gradientes de cor os municípios de acordo com a quantidade de erva-mate produzida (em toneladas), a partir do extrativismo, para o ano de 2008.
Fonte: IBGE (2010b).

A maior parte da erva-mate ofertada, hoje, provém do processo mecânico, onde todas as operações são efetuadas automaticamente e em pouquíssimo tempo, desde o sapeco até o empacotamento do produto. Ainda em uso, o processo manual vem sendo abandonado gradativamente (KICHEL, 2002).

Quanto à mão-de-obra, a maioria dos produtores de erva-mate utiliza-se da familiar, para a execução das tarefas. Grande parte desses produtores não sobrevive apenas da cultura da erva-mate, pois a terra é utilizada para plantio em consórcio com outras culturas temporárias (KICHEL, 2002). A maioria da extração de erva-mate no Brasil está concentrada em áreas menores do que 50 hectares, representando 83,9% dos estabelecimentos agropecuários. Para o Rio Grande do Sul, em áreas menores que 50 hectares, são 89,3% dos estabelecimentos, além disso, a grande maioria dos produtores são proprietários das terras - Brasil, 91,7%, e Rio Grande do Sul - 94,4% (IBGE, 2010a).

No Brasil o maior uso da erva-mate é para o chimarrão, sendo o Rio Grande do Sul o maior consumidor. Nos anos noventa, os ervais gaúchos supriam apenas a metade da demanda média anual do Rio Grande do Sul (FERRAZ, 1995). Para suprir essa demanda o mercado importava do Paraná, Santa Catarina e Argentina. Nesse mesmo período, a maior parte da matéria-prima provinha do extrativismo (ervais nativos e/ou sombreados), sendo o Paraná o líder nesse tipo de procedência, somando 91,2 % de ervais nativos (DUARTE, 2000; KICHEL, 2002).

Os dados mais atualizados para a primeira década do século XXI, fornecidos pelo IBGE (2009a), para extração vegetal e silvicultura, em 2008, que corresponde a ervais nativos e sombreados, indicam que a quantidade produzida de erva-mate no Rio Grande do Sul foi de 25.156 toneladas, representando 11% da produção brasileira. O Estado do Paraná representou 70%, enquanto Santa Catarina, 18% (figura 4 e tabela 1). Percebe-se que em 18 anos (1990-2008) o Rio Grande do Sul teve redução da produção de erva-mate proveniente do extrativismo, enquanto em nível de Brasil esse índice cresceu bastante, tendo uma queda a partir do ano 2004 (Figura 4). No Rio Grande do Sul, isso pode estar relacionado ao declínio da exploração de ervais nativos, com ou sem supressão das árvores, e ao aumento dos cultivos de erva-mate em sistema de monocultivo, enquanto que os Estados de Santa Catarina e Paraná têm no extrativismo importante cota de produção (tabela 1).

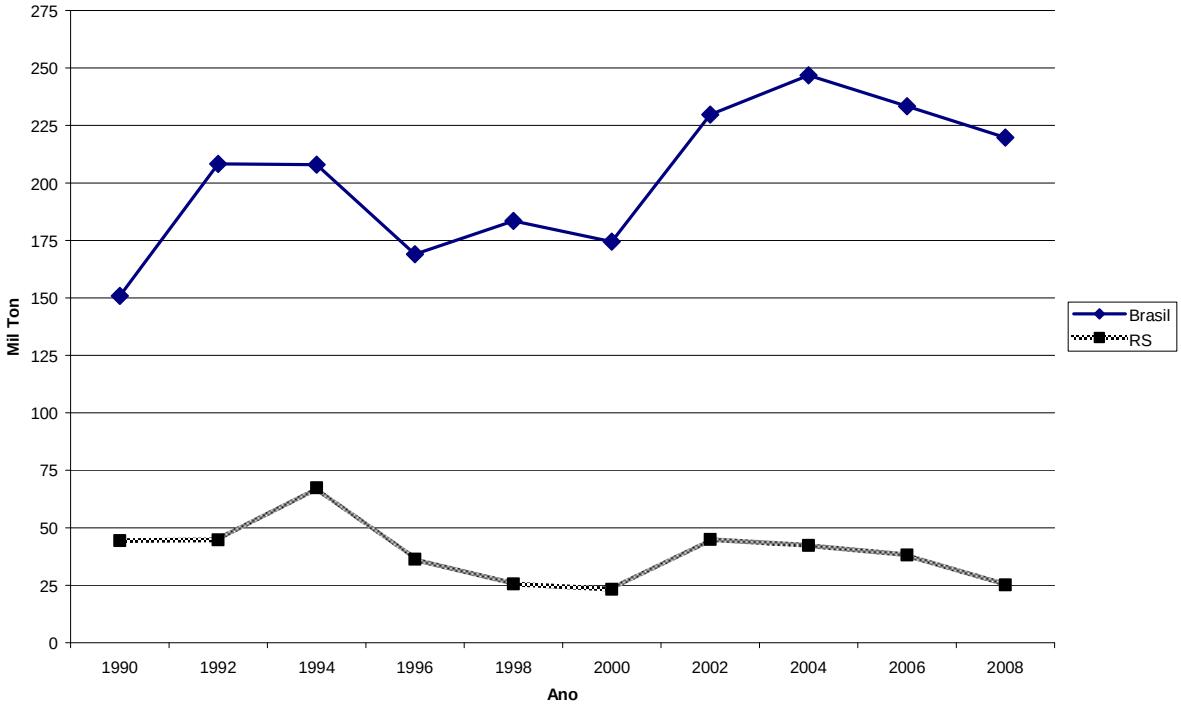


Figura 4 - Produção de erva-mate (em milhares de toneladas) proveniente do extrativismo em dezoito anos (1990 a 2008), para o Rio Grande do Sul e Brasil.
Fonte: Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura 2008 (IBGE, 2009a).

Os dados do IBGE (2010b), sobre a produção agrícola municipal, quanto aos ervais plantados, para o ano 2008, revelam que atualmente a maior parte da produção de erva-mate provém da lavoura permanente (plantadas em monocultivos), sendo que o Rio Grande do Sul produziu 256.352 toneladas, correspondendo a 58,9% da produção brasileira, o Paraná, 30,5%, e Santa Catarina, 9,6% (tabela 1). Reunindo a produção de erva-mate proveniente do extrativismo e de lavouras, o Rio Grande do Sul se situa em segundo maior produtor, a que se deve às suas lavouras (tabela 1).

TABELA 1 - Quantidade de erva-mate proveniente do extrativismo e de erva-mate das lavouras permanentes segundo Estados da Federação. Ano 2008.

Unidades da Federação	Produção do extrativismo (ton)	Produção da lavoura permanente (ton)	Total da produção (ton)
Paraná	154.701	132.556	287.257
Santa Catarina	39.637	41.890	81.527
Rio Grande do Sul	25.156	256.352	281.508
Mato Grosso do Sul	279	3.929	4.208
Total (Brasil)	219.773	434.727	654.500

Fonte: IBGE (2009a,b) - Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura 2008. Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Agropecuária, Produção Agrícola Municipal 2008.

Através dos dados de produção, está claro que, comparando-se os valores de Ferraz (1995) com os valores atuais, do IBGE (2009a,b), a produção de erva-mate cresceu no Rio Grande do Sul, incrementada pelo aumento dos plantios homogêneos, onde a maior parte é consumida internamente, porém ainda existe a compra da matéria-prima principalmente do Estado do Paraná por indústrias gaúchas.

2.3.1 Fabricação artesanal e industrial de erva-mate

A indústria ervateira começou a se desenvolver a partir dos anos de 1950, antes disso, as unidades produtivas eram compostas por pequenos engenhos familiares. Ao longo dos séculos, o beneficiamento da erva-mate não foi alterado significativamente, preservando operações manuais por um longo período. Recentemente, verificou-se uma aceleração do processo de modernização, de modo que a erva-mate ofertada no Brasil, em sua maioria, provém de processos industriais, onde as operações são feitas rapidamente por máquinas (ANUÁRIO BRASILEIRO DE ERVA-MATE, 1999).

O regime de produção de erva-mate varia de acordo com a localidade, os aspectos ligados à tradição e os aspectos econômicos (ANDRADE, 2002). A fabricação artesanal pode ser dividida em duas etapas bem distintas: o ciclo do cancheamento e o da industrialização ou beneficiamento, executado pelo produtor e pela indústria, respectivamente. No ciclo do cancheamento, são três operações bem definidas: sapeco, secagem (no carijo ou no barbaquá) e cancheamento (ANDRADE, 2002; FAGUNDES, 1995; MAZUCHOWSKI, 1991). Conforme veremos entre as famílias, a fabricação artesanal de erva-mate reúne as duas etapas citadas ao nível de produtor (CORTES, 1983).

A definição do trabalho artesanal pode basear-se na associação de formas de trabalho, organização social, conhecimento ecológico local, cultura e valores de acordo com suas interações (DIEGUES, 1983; MALDONADO, 1986; RAMALHO, 2007). A definição de Pieve *et al*. (2009), para pesca artesanal, como sendo o uso de tecnologia simples associada ao trabalho em grande parte familiar ou através de grupos de parentesco (irmãos, pais e filhos, esposas e maridos, genros e sogros e vizinhos), adequa-se ao processamento artesanal da erva-mate, segundo as descrições detalhadas de Cortes (1983), Mazuchowski (1991) e Berkai e Braga (2000). Existem outras referências que descrevem o processo de forma menos detalhada ou dão ênfase a algumas etapas do processamento (ALENCAR, 1960; COSTA, 1989; FAGUNDES, 1995; CORREIA FILHO, 1957).

Cortes (1983) descreve o processo com base no acompanhamento de agricultores, citando que são dois os tipos de secagem da erva, através do carijo e do barbaquá, e ambos obedecem às seguintes etapas:

a) corte;

b) sapeco;

c) quebra e feixe;

d) secagem (em carijo ou barbaquá);

e) cancheamento;

f) soque.

Aqui o processo de fabricação artesanal não será relatado detalhadamente, a partir da revisão da literatura, mas apresentam-se informações básicas e suas denominações, pois a descrição das técnicas e o conhecimento das famílias pesquisadas são apresentados no capítulo 5.

O corte ou a poda dos ramos da erva-mate geralmente é realizado através de facão ou foice. Cada árvore é podada a partir do terceiro ou quarto ano de vida, repetindo-se a poda a cada dois ou três anos (CORTES, 1983).

O sapeco na sua forma rudimentar é realizado manualmente junto ao fogo e consiste na passagem rápida dos ramos com folhas, sobre as chamas de uma fogueira com lenha adequada. Esta prática retira a umidade superficial, inativando as enzimas (peroxidases e polifenoloxidases) e evita que as folhas se tornem escuras e de sabor desagradável (VALDUGA[8] *apud* BORILLE, 2004). O vocábulo *Sapeco* (*sá* = olho, *mbeca* = abrir) provém do guarani, significa ñabrir os olhosò, o que está de acordo com a abertura dos estômatos, provocando a desidratação durante o sapeco (FAGUNDES, 1995, p. 134; MAZUCHOWSKI, 1991, p. 82). Existe também o sapeco mecânico, que é realizado com auxílio de um cilindro giratório de chapa de ferro ou de tela de arame (MAZUCHOWSKI, 1991).

A secagem é realizada em locais apropriados até as folhas ficarem encrespadas e quebradiças. Esta operação é feita no carijo, no barbaquá ou na furna (MAZUCHOWSKI, 1991). Em matéria publicada no Correio do Povo (COMEÇA..., 2003, p. 16), sobre o 18° Carijo da Canção Gaúcha, realizado em Palmeira das Missões, RS:

[8] VALDUGA, E. **Caracterização química e anatômica da folha de Ilex paraguariensis Saint. Hilaire e de algumas espécies utilizadas na adulteração do mate.** 1995. 97 f. Dissertação (Mestrado em Tecnologia Química) ï Setor de Tecnologia, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1995.

> [. . .] o nome Carijo vem do jirau de varas toscas onde se colocam os feixes da erva-mate, já sapecados, para secagem ao calor do braseiro que arde em toda a extensão coberta durante três noites. A ronda passa as noites em vigilância, emparelhando o braseiro. Durante esse período, para se entreter, os ervateiros contam causos e fazem desafios em trovas e cantorias. A cidade tem a sua história ligada à erva-mate, cujas árvores eram abundantes na região.

Segundo Ribeiro (2008) o carijo é um método totalmente artesanal, mas ainda utilizado para a produção de erva-mate. O processo de fabricação artesanal de erva-mate em cada uma de suas etapas utilizava uma pessoa e cada um recebia um nome, conforme a função desempenhada, como por exemplo: tarefeiro, ronda, sapecador, cancheador.

Portanto o carijo, do guarani *caá-ari-yú*, que quer dizer ñerva em cima do amarelo ou claridade (fogo)ò, de acordo com Fagundes (1995, p.133), compreende uma instalação de madeira (figura 5), construídos tanto no interior dos ervais ou próximos a cursos dôágua e que podem ser complementados com um telhado ou proteção. O jirau de varas tem em torno de 1,50 m de altura, sendo a fogueira realizada no chão, fazendo com que o calor e a fumaça circulem pelos ramos (BERKAI; BRAGA, 2000; BONFIM, [200?]; MAZUCHOWSKI, 1991).

Figura 5 - Carijo ao lado de uma árvore, no interior da mata.
Fonte: Berkai e Braga (2000).

Berkai e Braga (2000) relatam que o carijo surgiu após o uso do forno, durante a época das reduções jesuíticas. Há semelhanças entre o forno, descrito por Berkai e Braga (2000), e a furna, em Mazuchowski (1991), porém este se refere à furna como mais aperfeiçoada que o carijo. A furna consiste numa armação de madeira semelhante ao carijo, porém abaixo do jirau, no chão, há um buraco de 1,5 m de profundidade, onde se faz a fogueira, estando o jirau

a 0,70 m de altura (BERKAI; BRAGA, 2000). A imagem de uma furna pode ser vista na figura 6.

Figura 6 - Furna.
Fonte: Berkai e Braga (2000).

O barbaquá (*barbacuá ou boberaqua*) em guarani significa ñburaco que faz reluzirò (FAGUNDES, 1995, p. 133). No barbaquá a erva recebe o calor através de um canal subterrâneo, que mede entre 10 e 20 m de comprimento, por isso diz-se que o calor é indireto. Mazuchowski (1991) cita dois tipos de barbaquá: o paraguaio e o brasileiro. O primeiro constitui-se de um jirau ovalado, em forma de *tatu*, construído com varas roliças, que também é chamado por barbaquá-raído, por Berkai e Braga (2000), mostrado na figura 7:

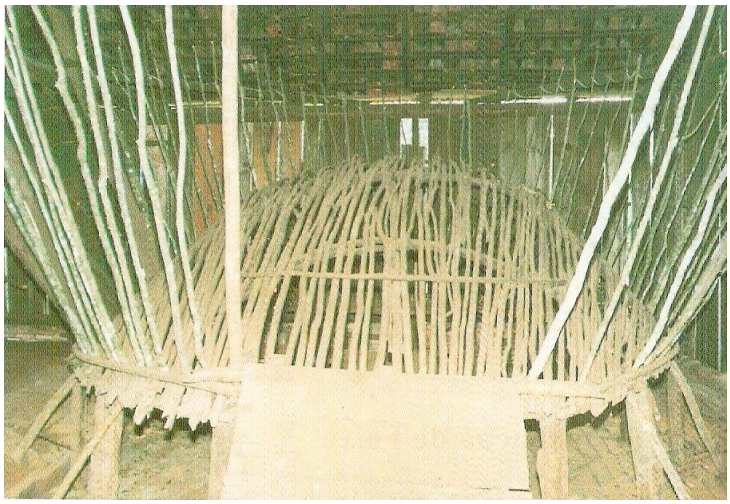
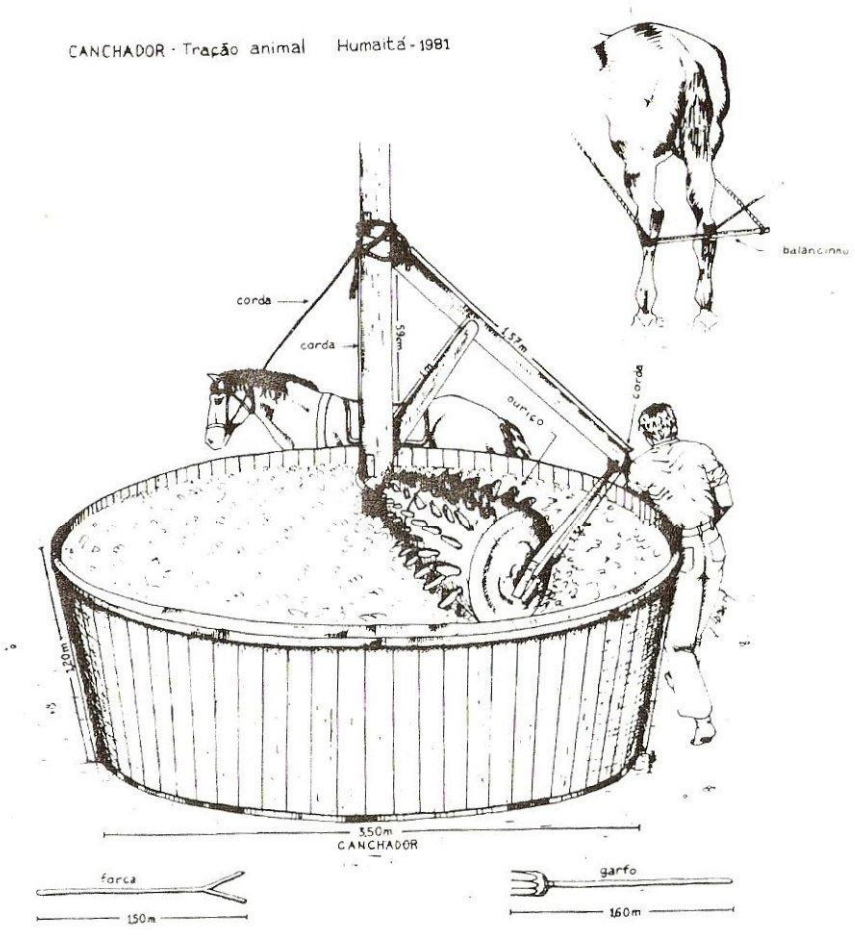


Figura 7 - Barbaquá-raído.
Fonte: Berkai e Braga (2000).

No segundo o jirau é plano, semelhante ao do carijo ou vem passando por modificações, sendo o estrado construído de madeira quadrangular, como ripas (MAZUCHOWSKI, 1991). Berkai e Braga (2000) citam que o barbaquá de feixe (brasileiro) surgiu no final do século XVIII.

O cancheamento é uma trituração ou fragmentação da erva seca, podendo ser realizada de diversas formas. Na forma manual são utilizados os facões de madeira, batendo-se a erva sobre um couro bovino ou lona, estendido no chão ou dentro de um cocho de madeira (CORTES, 1983; MAZUCHOWSKI, 1991). A madeira dos facões é citada por Cortes (1983), como sendo de guajuvira. Outra forma é a realizada através de um cancheador, utilizando-se tração animal (geralmente equino). Consiste em uma cancha circular, dentro da qual um rolo cônico dentado, chamado de *ouriço*, tritura a erva (figura 8). O ouriço comumente era confeccionado de madeira de ipê, cabreúva e cerne de louro (BERKAI; BRAGA, 2000) e segundo Mazuchowski (1991), de imbuia, monjoleiro, cabreúva ou outras madeiras pesadas.



Desenho elaborado por Roberto Goldberg.

Figura 8 - Cancheador com *ouriço*, movido com tração animal.

Fonte: Cortes (1983).

Na indústria ou pelo próprio produtor, a erva cancheada pode ser moída em diferentes granulações, de acordo com o tempo de soque (ANDRADE, 2002). As formas mais artesanais de soque são através de pilão e de monjolo (Figura 9). O primeiro é pré-histórico e foi introduzido pelos jesuítas nas reduções, enquanto o segundo, primeiramente movido com o pé (tração humana), surgiu no século XVII, e posteriormente movido à água, no século XVIII, também foi um invento da época jesuítica (BERKAI; BRAGA, 2000, RECONSTRUÇÃO..., 2009). Os monjolos comumente eram construídos à beira de arroios ou similares com água corrente, de madeira de ipê, angico, cabreúva, entre outras com grande durabilidade, sendo a calha, por onde se desviava a água, feita de coqueiro-jerivá (BERKAI; BRAGA, 2000).

Figura 9 - Monjolo, situado a beira de um curso dôágua.
Fonte: Berkai e Braga (2000).

Os soques mais sofisticados são confeccionados de madeira e podem reunir muitas mãos-de-pilão. Os soques a roda dôágua podem reunir entre quatro e 24 mãos-de-pilão (BERKAI; BRAGA, 2000). À medida que o tempo foi passando, a industrialização da erva-mate desenvolveu-se para uma dimensão em escala, devido ao aumento do comércio, do consumo e do desenvolvimento da tecnologia industrial. Na indústria moderna, em que o processo também é chamado de mecânico, as máquinas empregam a energia elétrica, existindo duas caldeiras principais, a do sapeco e a da secagem (figura 10), cada uma possui uma fornalha, onde utiliza-se lenha. De acordo com Andrade (2002) essas tecnologias trouxeram avanços, como a menor perda de calor, a uniformidade e a velocidade na secagem.

Figura 10 - Secador industrial de erva-mate.
Fonte: acervo do autor.

Os ramos de erva-mate são trazidos à indústria *in natura* através de caminhões. No momento que há bastante fogo nas fornalhas, o processo inicia, ligando-se toda a engrenagem. Os ramos são direcionados ininterruptamente para o sapecador, passando pelo triturador, o secador, até chegar de forma cancheada (triturada) e seca ao local do soque. Em 24 horas podem ser produzidas 15 mil kg (1.000 arrobas) segundo Berkai e Braga (2000). Os mesmos autores observam que o trabalho do tarefeiro não foi descartado, pois é ele que faz a poda dos ervais, utilizando-se facão, e faz a amarração dos feixes ou raídos com lascas de taquara. Por outro lado ele não realiza mais o sapeco no interior dos ervais e a automatização das indústrias dispensou muito a mão-de-obra que antes era necessária nos soques ervateiros.

A erva cancheada pode ser armazenada ou não, conforme preferência do mercado, sendo que no Brasil prefere-se produto de coloração verde (erva não descansada, sem armazenamento ou *estacionamento*), enquanto que o mercado externo prefere produto de coloração amarela (erva descansada, longo período de armazenamento ou *estacionamento*) (ANDRADE, 1999, grifo nosso).

Conforme dados do Censo Agropecuário de 2006 do IBGE (2010a) (tabela 2), a maior parte da erva-mate colhida de extrativismo é vendida para as indústrias ervateiras (Brasil, 63,4%, Rio Grande do Sul, 80,7%), sendo que esse número que chega a indústria pode ser bem maior, pois parte da matéria-prima colhida é vendida para intermediários. Somando as quantidades vendidas para a indústria e aos intermediários, resulta em 96% (Brasil) e 95,7% (Rio Grande do Sul). Portanto, no Brasil, a existência de erva-mate artesanal pode estar correlacionada à pequena quantidade que é vendida diretamente ao consumidor, e talvez parte daquela entregue a cooperativas e que não foram vendidas, fora aquela produção, que não

chega a ser registrada. Presume-se que a quase totalidade da produção de erva-mate artesanal não seja registrada.

TABELA 2 - Destino da produção de extração de erva-mate do Rio Grande do Sul (RS) e Brasil (BR), vendida ou entregue a terceiros, em toneladas, e porcentagem correspondente. Ano 2006

Destino da produção vendida ou entregue a terceiros	**Toneladas (RS)**	**% (RS)**	**Toneladas (BR)**	**% (BR)**
Vendida ou entregue a cooperativas	420	1,73	1.911	1,32
Vendida diretamente para indústrias	19.613	80,70	91.783	63,43
Entregue à empresa integradora	271	1,12	2.083	1,44
Vendida a intermediários	3.645	15	47.147	32,58
Vendida, entregue ou doada ao governo (federal, estadual ou municipal)	14	0,058	131	0,09
Vendida diretamente ao consumidor	99	0,41	560	0,38
Exportada	-		8	0,0055
Não vendeu	242	0,996	1.076	0,74
Total	24.303	100	144.699	100

Fonte: IBGE (2010a) -SIDRA - Censo Agropecuário 2006. Adaptado.

3 REFERENCIAL TEÓRICO-METODOLÓGICO

Este capítulo apresenta o referencial teórico e os métodos utilizados para desenvolver a pesquisa, perpassando pelas abordagens da agricultura familiar e camponesa; a condição camponesa de Ploeg; a resistência camponesa e a Perspectiva Orientada pelo Ator; a natureza, a coprodução e o modo camponês de agricultura.

3.1 AGRICULTURA FAMILIAR E CAMPONESA

A atual definição para os atores sociais que vivem no meio rural brasileiro torna-se complexa na mesma proporção da sua grande diversidade e à medida que eles estão reivindicando suas identidades, outrora esquecidas, ignoradas e subjugadas. Desse ponto de vista, Almeida (2007) anuncia a morte do conceito de *campesinato*, embora outros autores se refiram aos atores sociais do meio rural, dentre aqueles de grupos sociais ñpobresò e/ou ñpequenosò, dentro de uma ñcondição camponesaò (MOTTA; ZARTH, 2008; WANDERLEY, 2009). Em uma análise global Ploeg (2008) trabalha com o conceito de ñcondição camponesaò, pela qual caracteriza a agricultura camponesa, mas seu conceito carrega a noção de modo de vida ou de um ñmodo camponês de fazer agriculturaò. As ñpopulações tradicionaisò, com sua abordagem teórica iniciada com Diegues (2004, tendo um modo de vida camponês, como citado por Wanderley (2009) e Motta e Zarth (2008), tem características em comum com as da condição camponesa, citadas por Ploeg (2008), tal qual com o conceito de camponês, como analisaram Fleury e Almeida (2007).

A contradição entre a academia e a realidade rural, quanto à denominação dos grupos sociais, problematizada por Almeida (2007) acentua a necessidade de a pesquisa ser realizada com os ópés no chãoô, isto é, autoras como Wanderley (2009), revelam que a definição de agricultura familiar e camponesa vem sendo construída historicamente e que é necessário levar em conta a reivindicação de identidades, para a conceituação dessas comunidades. Apesar do (aparente) isolamento geográfico das comunidades em muitas regiões, elas não se comportam como grupos isolados, ao contrário, revelam trajetórias de vivências fluidas com outros grupos sociais e de vivência em cidades, até mesmo a metrópole de São Paulo (informação verbal)[9].

[9] Palestra proferida por Emília Pietrafesa de Godoi em 2010, na Faculdade de Economia da UFRGS, por convite do PGDR.

Wanderley (2009) observa a fluidez das categorias agricultura familiar e camponesa, as quais são equivalentes e intercambiáveis. O adjetivo familiar visa somente reforçar as particularidades do funcionamento e da reprodução dessa forma social de produção, que se baseia na centralidade da família e na construção de seu patrimônio. Assim, a relação dos agricultores com o mercado dependeria da sua condição de camponeses, como no estudo de Lamarche (1998). A relação com o mercado não exclui a lógica camponesa, que fundamentalmente orienta as decisões da família e a ela tem seu foco de produção e reprodução. É o camponês adormecido que permanece no agricultor familiar (JOLLIVET, 2001) e ñbem acordadoò segundo Wanderley (2009)[10].

De acordo com Wanderley (1999), os agricultores familiares têm que se adaptar às mudanças socioeconômicas da atual sociedade e mesmo assim não há uma ruptura total e definitiva com o modo de vida ou funcionalidade anterior da família, ou seja, ela segue tendo uma tradição camponesa, que é calcada na propriedade dos meios de produção, pelo trabalho na terra, e por modalidades de produção e manifestação de valores e tradições (patrimônio sociocultural) em torno da e para a família. Entre outras características também podem ser atribuídas a reciprocidade, a economia de subsistência e o desenvolvimento de técnicas que permitiram sua sobrevivência, mediante o conhecimento satisfatório dos recursos naturais (CÂNDIDO, 1977).

Indo mais além, existe uma dimensão simbólica, uma ideologia que se relaciona com a natureza da experiência humana, expressada em atos e ideias cerimoniais e crenças. A ideologia tem significado moral e através dela se sustenta a continuidade da vida social dentro do grupo (WOLF, 1976). A família nuclear é importante na produção e na ñexploração do euò:

[10] Nesta pesquisa toma-se esta lógica como prioritária, não fazendo diferenciação, conforme proposta de Schneider e Niederle (2008), que diferencia camponeses de agricultores familiares, através do critério da (maior) vinculação mercantil e participação na divisão social do trabalho no mundo moderno, por parte dos últimos. Waquill *et al.* (2010), a partir da análise de outros autores (COSTABEBER; CAPORAL, 2005; QUEIROZ, 2006) consideram que na agricultura de base familiar, incluem-se três categorias diferenciadas a partir do nível de inserção no mercado (desde os que não tem inserção, até aqueles que participam da exportação e mercado interno).

> [. . .] a necessidade de conservar as relações sociais em equilíbrio, a fim de manter o estado estável da comunidade corporada é internalizada pelo indivíduo como esforços conscientes e intensos para manter-se fiel aos papéis tradicionais, os quais tiveram êxito na manutenção do estado estável do passado. Deste modo, aparece uma forte tendência, no nível psicológico, de 'enfatizar a prática rotineira ininterrupta de padrões tradicionais'. Dessa forma, o indivíduo não carrega a cultura dessa comunidade de modo meramente passivo, como uma herança social aceita automaticamente, mas de maneira ativa. A adesão à cultura ratifica a sua posição de membro de uma sociedade existente e funciona como passaporte para uma participação na vida da comunidade (WOLF, 2003, p. 129).

Existe uma oposição da lógica camponesa com a do capitalismo, como abordou Chayanov (1981), classificando os tipos de unidade econômica em camponesa e capitalista. A primeira prioriza a satisfação das necessidades da família, com menor dispêndio de trabalho e reduz assim a intensidade técnica do conjunto das atividades econômicas, o que contrasta com a unidade capitalista. Já Wolf (1976) afirma que a propriedade camponesa é tanto uma unidade econômica como um lar, destacando a pluralidade de atividades dos camponeses, que não se reduzem apenas à produção de alimentos.

Para a presente pesquisa os atores sociais investigados serão considerados dentro da condição camponesa (que será tratada com base nas características de PLOEG, 2006, 2008) e conforme a abordagem de Almeida (2007), a autodefinição dos agricultores. Neste sentido, no Rio Grande do Sul é comum agricultores se auto-referirem como ñcolonosò, como sinônimo de agricultor, um termo originário a partir da implantação de colônias de imigrantes europeus não ibéricos, durante os séculos XIX e XX, conforme descreve Zarth (1998)[11].

3.2 A CONDIÇÃO CAMPONESA DE PLOEG

Jan Douwe van der Ploeg, catedrático de sociologia rural da Universidade de Wageningen, Holanda, define a condição camponesa conforme o contexto atual global, reconhecendo como central a condição de agente. A partir dela ele explicita o ñmodo camponês de fazer agriculturaò, que se baseia em formas múltiplas e coerentes como os camponeses determinam o processo agrícola de produção, e está enraizado na condição camponesa e provém dela (PLOEG, 2006, 2008).

As dez características da condição camponesa sintetizadas por Ploeg (2008, grifo nosso) são: a luta por **autonomia** (1); o contexto caracterizado por relações de dependência,

[11] Zarth (1998) diferenciou dois modos de vida diferentes entre os camponeses no sul do Brasil, sendo o ñcolonoò, que é o imigrante ou filho de imigrantes europeus, e o ñcabocloò, cujo modo de vida é mais próximo do modo de vida original do indígena. Desta forma o termo ñcolonoò será também considerado, embora nem sempre corresponda a descendentes de europeus não ibéricos.

marginalização e privações (2); ela tem por objetivo e se concretiza com a criação e desenvolvimento de uma **base de recursos** auto-controlada e auto-gerenciada (3); a base de recursos permite formas de **coprodução** (4) entre o homem e a natureza viva; que interagem com o mercado (5); permitem a sobrevivência e perspectivas de futuro (6) e; realimentam-se na base de recursos e a fortalecem, melhorando o processo de coprodução e fomentando a autonomia (7) e, dessa forma; reduzem a dependência (8); a base de recursos pode ser fortalecida através de atividades não agrícolas (9); e por ações de cooperação (10).

Alguns conceitos-chave do autor são a coprodução, a base de recursos e a autonomia. A coprodução é a interação e transformação mútua constantes entre o homem e a natureza viva (o processo de produção agrícola).

> Tanto os recursos sociais como os recursos naturais são constantemente configurados e reconfigurados, assim gerando continuamente novos níveis de coprodução (Guzman-casado *et al*., 2000; Gerritsen, 2002; Ploeg, 2003a). A agricultura, a criação de animais, a horticultura, a silvicultura, a caça e a pesca, e também a transformação posterior dos produtos obtidos em outros produtos mais elaborados (por exemplo, a transformação de excrementos e palha em estrume, de leite em queijo e de carne em presunto), bem como fenômenos recentes, como o turismo rural, são expressões da coprodução. Na coprodução, a interação entre o homem e a natureza *viva* é decisiva - ela distingue o rural do urbano (Ploeg, 1997b). (PLOEG, 2008, p. 40-41).

Além disso, Ploeg (2008) salienta que a interação com a natureza viva dá forma ao social através do modo artesanal do processo de produção, da centralidade da artesanalidade e de que a predominância de unidades familiares está intimamente relacionada com a coprodução e a co-evolução do homem e da natureza viva. Essa co-evolução orienta para uma produção mais efetiva, melhorando os recursos sociais e naturais a longo prazo. Na coprodução ocorre a produção e a reprodução de recursos.

A base de recursos envolve tanto recursos sociais como naturais (conhecimento, redes, força de trabalho, terra, gado, canais de irrigação, terraços, esterco, cultivos, etc), sendo a terra o pilar central, tanto material, como simbolicamente (PLOEG, 2009). Ela é consequência da coprodução, assim como sustenta a coprodução, baseando-se, em parte, em trocas com a natureza. A base de recursos e a coprodução juntas constituem um processo de trabalho específico, ñonde em primeiro lugar, ele é o *locus*, onde o homem e a natureza viva se encontram, e onde ciclos diferentes são interligados conjuntamente em um todo coerente [...]ò (PLOEG, 2008, p. 42). Nele são desenvolvidas aprendizagens e criadas novas formas de fazer as coisas. O processo agrícola de produção não gera apenas produtos finais, mas também são

construídos, reconstruídos e desenvolvidas uma combinação de recursos específica, equilibrada e harmonizada ï um estilo de agricultura (PLOEG, 2008).

Resulta desta interação entre coprodução, base de recursos, processos de aprendizagens e inserção de novidades, outra característica deste modo de ser, que é a autonomia. Ela se relaciona principalmente com a sociedade envolvente e mais especificamente com o mercado, na qual buscam o máximo de flexibilidade, mobilidade e capacidade de escapar ao controle. Uma das manifestações dos camponeses, que exemplifica a busca de autonomia, é o comportamento de desconfiança, o qual é assentado sob um sistema de conhecimentos baseado na tradição e sedimentado através da experimentação diária e de um sistema de confiança, que mantém a coesão social, bem como contribui para a sua continuidade. O que está enraizado localmente ou na comunidade, como o conhecimento sobre as práticas agrícolas, traz confiança e por isso é valorizado. Mesmo em sociedades modernas, os agricultores não aceitam prescrições externas através de relações de dependência, o que é valorizado e serve de inspiração, são o trabalho, o conhecimento, a experiência e os desejos próprios, assim como elementos de superioridade e beleza são construídos de forma a trazer satisfação e orgulho.

> A agricultura camponesa é essencialmente (embora não exclusivamente) baseada em um fluxo relativamente autônomo de recursos produzidos e reproduzidos na própria unidade agrícola. A base de recursos sólida e bem definida é criada e desenvolvida através desse fluxo. Do mesmo modo, apenas uma parte da produção total é vendida, sendo a outra parte (que obviamente pode variar no tempo e no espaço) reutilizada na própria unidade agrícola. Essa segunda parte retorna aos ciclos futuros, assim criando uma forma de auto-suficiência (ou auto-abastecimento) que não está relacionada (ao contrário do que muitas teorias ainda defendem) com o consumo familiar de alimentos, mas com o funcionamento da unidade agrícola como um todo (PLOEG, 2008, p. 46).

Na busca por autonomia, os camponeses buscam fortalecer a base de recursos, não somente ao nível da produção, melhorando os recursos e o processo de trabalho, mas também ao nível das redes sociais, tanto entre camponeses, como com intermediários, mercados, Estado, entre outros. A base de recursos precisa ser constantemente defendida, pois a continuidade da autonomia não está assegurada, ela precisa ser sempre criada e recriada, pois o modo de agricultura camponês convive com um ambiente ñameaçadorò. ñA base de recursos pode ser extensa ou limitada e pode também ser controlada por aqueles que estão diretamente envolvidos ou ser sujeita a prescrições e controles externos.ò (PLOEG, 2008, p. 55).

Outras estratégias para a obtenção de autonomia são através da pluriatividade e da cooperação. A primeira diz respeito a trabalhos não agrícolas realizados fora da propriedade (SCHNEIDER, 2003), através da qual, os camponeses buscam um suplemento de renda ou ela serve para obter fundos para a compra de combustível, bombas de irrigação, sementes, fertilizantes, bois, tratores e/ou a alimentação da família. Dessa forma evitam a dependência de bancos, por exemplo. Na segunda, a busca por autonomia é estendida do nível individual para o nível coletivo (PLOEG, 2008).

A partir da condição camponesa, Ploeg (2008) traça seis características do ñmodo camponês de fazer agriculturaò:

> a) ele é orientado para a produção e crescimento do máximo de valor agregado possível. Ocorre produção de renda independente, usando basicamente recursos auto-criados e auto-gestionados;
>
> b) a base de recursos disponível por unidade de produção e consumo é quase sempre limitada. É necessário obter o máximo de produção com uma dada quantidade de recursos e sem deteriorar sua qualidade;
>
> c) a produção camponesa é por tendência intensiva (baseada no trabalho), sendo assim, a mão-de-obra será relativamente abundante;
>
> d) o processo de trabalho representa uma unidade orgânica, entre recursos sociais e materiais;
>
> e) centralidade do trabalho: os níveis de intensidade e desenvolvimento continuado dependem da quantidade e qualidade do trabalho. Associado a isso está a importância dos investimentos do trabalho, a natureza das tecnologias aplicadas, orientando-as para competências e a produção de novidades;
>
> f) a relação estabelecida entre os camponeses e o mercado é no sentido de haver um ciclo autônomo da unidade de produção, sendo que apenas parte da produção seja mercantilizada, e de que haja a reprodutibilidade da família e da unidade de produção.

Portanto, a condição camponesa engloba tanto agricultores e populações locais e sua delimitação resulta de uma leitura relacionada (e tendo em conta) a condição global a que estão imersos estes atores sociais. Assim, esta noção só faz sentido, tendo como parâmetro a estrutura ao qual estão inseridos, sendo necessário remeter a noções como os estilos de agricultura que se identificam com determinadas estruturas de poder que delimitam diferentes grupos.

3.2.1 O desenvolvimento da agricultura moderna e os estilos de agricultura

Brum (1988) classifica um antes e um depois na história da agricultura, considerando o período entre a implantação de colônias no Rio Grande do Sul e os dias atuais. O antes era a agricultura tradicional, que vigorou até um período entre 1950 e 1970, e o depois refere-se à agricultura moderna. Ele aborda a agricultura tradicional no âmbito da ocupação das matas por imigrantes europeus (colonos) no Rio Grande do Sul nos séculos XIX e XX, em que as características comuns eram a pequena propriedade; a prática da policultura para abastecimento da família e produção de excedentes para a comercialização; a utilização dos recursos naturais, como a fertilidade natural do solo, o uso da mão-de-obra direta dos membros da família, com uso de instrumentos simples[12] para o trabalho e a energia animal, da água e do vento.

Esse processo de ocupação se intensificou com as famílias numerosas, aumentando a exploração do solo, que aliado à contínua transferência de renda dos agricultores para os comerciantes e industriais, através da diferença no preço dos produtos ï preços baixos para os produtos agrícolas que o colono vendia e preços altos pelos bens que a família rural adquiria no comércio ï levaram à estagnação e ao declínio da agricultura tradicional (BRUM, 1988).

Wanderley (2009), partindo da análise de outros autores sobre a transformação agrária brasileira, enfatiza a escolha política da elite brasileira, no sentido de modernizar a grande propriedade, sem haver a reforma agrária, ao que se denominou de ñmodernização conservadoraò, e sem ter apostado no potencial da agricultura que se expressava em todo o país. Segundo ela, o próprio estatuto da terra de 1964, durante o início do regime militar, após haver a eliminação dos movimentos camponeses, formaliza o ponto de partida da modernização, denominando o estabelecimento rural como ñempresa ruralò. Foi dado um ñvoto de confiançaò para a grande propriedade, como se ela fosse desenvolver uma agricultura eficaz ao progresso do país e ao benefício de toda a população. Nesse sentido, voltou-se toda a política e a logística para o estabelecimento da agricultura moderna, destacando-se a mediação do setor público (DELGADO, 2001).

O processo de modernização da agricultura começou a acontecer após a Segunda Guerra Mundial, concatenado à industrialização e à urbanização, juntamente com a difusão do padrão de consumo norte-americano para outros países (BRUM, 1988) ou de uma ideologia

[12] Constituíam-se de foice e machado, para a derrubada do mato; enxada e arado de tração animal, para o preparo do solo e controle de plantas espontâneas; máquina manual de plantar; foicinha; máquina manual de matar formiga, carroça e outros veículos de tração animal, para o transporte.

moderna (NEVES *et al.*, 2010). A modernização tinha como objetivo explícito contribuir para o aumento da produção e da produtividade agrícola no mundo, embora com interesses econômicos e políticos ligados à expansão das grandes corporações[13].

Nos diversos países implantou-se uma estrutura para desenvolver a agricultura moderna, desde associações de crédito, assistência técnica, até entidades de pesquisa voltadas à inovação tecnológica de sementes. No Brasil, a modernização da agricultura teve seu grande impulso a partir de 1965, consistindo na difusão de variedades ñmelhoradasò geneticamente, de trigo, soja, arroz e milho, juntamente com o aumento da produtividade mediante o uso intensivo de insumos químicos, o uso de técnicas de correção do solo, irrigação, combate às doenças e pragas, e de maquinaria e equipamentos modernos. A esse conjunto de técnicas inovadoras deu-se o nome de ñpacote tecnológicoò (BRUM, 1988; NEVES *et al.*, 2010). A modernização da agricultura se efetua pelo processo de mecanização e tecnificação da lavoura e leva o agricultor e a produção a se integrarem no mercado e na racionalidade do lucro, ou seja, a lógica capitalista no campo (BRUM, 1988; GORENDER, 2002). A agricultura também se especializa crescendo a produção em monoculturas, principalmente soja e trigo, utilizando-se da energia do petróleo, essencialmente (BRUM, 1988).

A expansão da agricultura moderna ocasionou uma mudança brusca nas propriedades rurais tradicionais. Uma minoria dos agricultores, aqueles que se estruturaram de forma empresarial, foram mais ou menos favorecidos, enquanto os pequenos proprietários rurais foram sendo marginalizados no processo (BRUM, 1988). Esse processo ocasionou efeitos sociais, como o êxodo rural, a concentração fundiária e a deterioração da qualidade de vida no campo (PALMEIRA, 1989), e também efeitos ambientais (NEVES *et al*., 2010). O avanço da fronteira agrícola desrespeitou inclusive territórios ocupados por populações indígenas, como os Kaiowá no Mato Grosso do Sul, onde houve instalação de fazendas de gado e exploração das matas, contribuindo com o confinamento dos índios (BRAND[14], *apud* CONTINI, 2006).

Apesar da intensa implantação de uma estrutura e logística para desenvolver a agricultura moderna, entre os agricultores familiares a adesão aos pacotes tecnológicos foi parcial, revelando as diferentes formas pelas quais as novas tecnologias foram apropriadas,

---

[13] De acordo com Brum (1988), a implementação da agricultura moderna no Brasil obedeceu à conjuntura internacional, sendo um processo de ñfora para dentroò, comandado pelas corporações transnacionais, tendo como estratégia subordinar outras organizações e os próprios Estados (governos), com vistas a Ásia, Extremo Oriente e América Latina. No contexto internacional a economia avançou de forma integrada e uma das principais características é que os países subdesenvolvidos se colocaram como fornecedores de bens primários e matérias-primas baratas e importadores de produtos industrializados, tecnologia e capitais.

[14] BRAND, A. J. **O impacto da perda da terra sobre a tradição Kaiowá/Guarani**: os difíceis caminhos da palavra. 1997. 382 f. Tese (Doutorado em História) ï Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1997.

adaptadas ou modificadas de acordo com os contextos locais e a criatividade dos camponeses (HAAN, 1997). Esse fenômeno está de acordo com o ñmito da intervenção planejadaò, referidos por Long e Ploeg (1994), que desvenda o fato de que as novas tecnologias, modelos ou normas técnicas não são utilizadas como esperavam os seus mentores.

Considerando a agricultura familiar, a proposta de classificação de Brum (1988), entre agricultura tradicional e moderna, na realidade não segue uma linha evolutiva e apenas situa dois lados extremamente antagônicos. Nesse sentido, outros autores consideram a grande heterogeneidade do meio rural atual, embora insistindo em uma classificação teórica que trace características entre os tipos de agricultura. Ploeg (2006, 2008) classifica os estilos de agricultura em: camponesa, empresarial e capitalista.

A agricultura camponesa baseia-se fundamentalmente no uso sustentado do capital ecológico. Entre suas características estão a multifuncionalidade, a mão-de-obra fundamentalmente familiar ou comunitária, muitas vezes as terras e outros meios de produção são de propriedade da família, a produção é orientada ao mesmo tempo para o mercado e para a reprodução da unidade agrícola e da família, há uma tentativa em distanciar as práticas agrícolas dos mercados de insumos e uma intensificação fundada no trabalho (PLOEG, 2008).

A agricultura empresarial é baseada essencialmente em capital financeiro e industrial (sob a forma de crédito, insumos industriais e tecnologias), sendo que sua expansão é realizada basicamente através do aumento em escala. A produção é altamente especializada e orientada para o mercado. Ela é dependente dos mercados - especialmente de insumos (PLOEG, 2008).

A agricultura capitalista é de grande escala e emerge sob a égide do modelo agroexportador. Engloba uma rede bastante extensa de empresas agrícolas de grande mobilidade, condicionando segmentos de mercados agrícolas e alimentares, e utilizando-se essencialmente de mão-de-obra assalariada. A produção é voltada para a maximização do lucro e vista como uma função desta (PLOEG, 2008).

A diferença essencial entre os tipos de agricultura diz respeito às diferentes formas de estruturar o social e o material, também diferindo no modo de produção. Os modos de estruturação das categorias de agricultura afetam a magnitude do valor agregado e a sua redistribuição, bem como a natureza, qualidade e sustentabilidade dos processos de produção, e os alimentos que resultam desses processos (PLOEG, 2008).

A partir dos estilos de agricultura, Ploeg (2008) sintetiza dois modelos de estruturação entre os grupos agrários e a sociedade: o primeiro é baseado na construção e reprodução de circuitos curtos e descentralizados, que ligam a produção e o consumo de alimentos e de

forma geral a agricultura e a sociedade regional, que escapam do controle direto do capital, embora ocorra o controle indireto; e o segundo é centralizado, representado por grandes empresas de processamento e comercialização de alimentos que, cada vez mais, operam em escala mundial, podendo-se referi-las como impérios.

Embora exista grande heterogeneidade no meio rural, a classificação de Ploeg (2008) revela uma agricultura dividida em duas lógicas de desenvolvimento. Sendo assim, para a presente pesquisa, em que será analisada a resistência de um modo de vida, o qual corresponde à agricultura camponesa, ela poderá contrapor-se ao modelo dominante da agricultura moderna, representada pelos estilos de agricultura empresarial e capitalista. As duas lógicas são apresentadas por Ploeg, diferenciando-as entre o modo camponês e o modo empresarial de fazer agricultura (figura 11).

MODO CAMPONÊS	MODO EMPRESARIAL
Baseado na internalização da natureza	Desconectado da natureza
A coprodução e a co-evolução são centrais	ñartificialização da agriculturaò
Distanciamento de mercados de insumos (grau de mercantilização reduzido)	Elevada dependência de mercados (grau de mercantilização elevado)
Centralidade da perícia artesanal e tecnologias baseadas em habilidades	Centralidade do empreendedorismo e das tecnologias mecânicas
Intensificação continuada baseada na quantidade e qualidade do trabalho	Aumento de escala é a trajetória de desenvolvimento dominante; intensidade é adquirida e é uma função da tecnologia
Multifuncional	Especializada
Continuidade entre passado, presente e futuro	Criação de rupturas entre passado, presente e futuro
Aumento da riqueza social	Contenção e redistribuição da riqueza social

Figura 11 ï Quadro das principais características dos modos camponês e empresarial de fazer agricultura.
Fonte: (PLOEG, 2008, p. 134)

Ploeg (2008) e Toledo (1995) lembram que esses tipos ideais, na realidade se combinam e se misturam a partir de um processo de modernização da agricultura, contra o qual atua um processo de resistência dos camponeses. A visão dominante, sob a égide da ñmodernizaçãoò, do ñprogressoò e do ñdesenvolvimentoò (rural) representa a destruição do modo camponês e sua substituição pelo modelo agroindustrial, com todas suas consequências ecológicas, sociais e culturais (TOLEDO, 1995, p. 17).

3.2.2 Industrialização e impérios

Império, na perspectiva de Hardt e Negri (2001), representa o novo ordenamento capitalista mundial, que se sobrepõe aos limites políticos nacionais, sendo manifestado e

alicerçado através da terceira fase econômica, que é a da informatização, onde os serviços e a informação dominam os demais sistemas de produção, embora o império controle todas as formas de produção, incluindo tanto as da esfera da agricultura como da indústria. Neste sentido os autores associam a era da industrialização à modernização, enquanto que a era da informatização corresponde à pós-modernização. O império emergente se correlaciona com o desenvolvimento do capitalismo financeiro.

A agricultura e o comércio de alimentos não fogem à regra, sendo também colocadas sob o domínio do império, questão que é abordada por Ploeg (2008) como impérios alimentares. Os impérios são personificados pelo conjunto integrado e coerente entre: grupos de agronegócio, grandes varejistas, mecanismos estatais, leis, modelos científicos, tecnologias, entre outras. Ou seja, é o novo ordenamento dominante capitalista sobre a produção, o processamento e o comércio de alimentos.

Apesar do desenvolvimento de uma economia gerida pela informatização, a expressão da agricultura comandada pelos impérios é a agricultura moderna, que foi e continua sendo expandida pelo paradigma da modernização, onde a industrialização submete os processos de produção, processamento e comércio de alimentos. Nesse sentido, na agricultura os impérios orientam o seu funcionamento para uma forma industrial, que caracterizam a agricultura empresarial e capitalista. Assim a industrialização é a expressão dos impérios, assim como o meio pelo qual se sustentam e se estruturam (PLOEG, 2008).

Os impérios se relacionam com a sociedade de forma coercitiva, onde todos os projetos (com atores individuais e coletivos) devem ser alinhados conforme as regras que eles estabelecem. Por meio dos impérios (incluindo a industrialização), criam-se desconexões, em que a produção e o consumo de alimentos estão cada vez mais desconectados entre si, tanto no tempo como no espaço, gerando uma produção agrícola descontextualizada, isto é, cada vez mais desconectada das especificidades dos ecossistemas locais e das sociedades regionais (PLOEG, 2008).

> O império não acrescenta nada, ele simplesmente combina e recombina recursos já existentes. Ele tem à disposição uma combinação do poder político e do poder econômico, por isso ele tem entrada em múltiplos níveis, facilidades de rendimento e sistemas de distribuição, que ficam fechados a outros (PLOEG, 2008, p. 121).

À medida que as transnacionais[15] vão controlando cada vez mais a produção, o beneficiamento e o comércio de alimentos e seus derivados, também os preços dos insumos,

[15] Exemplos: Bayer, Bunge, Cargill, Monsanto, Nestlé, Parmalat.

das matérias-primas e dos produtos são regulados internacionalmente, como exemplo a soja que leva por base o valor do *Bushel* (equivalente a 15 kg), dos EUA[16].

Conforme Ploeg (2008), os impérios não deixam de estar fora de uma arena de disputas, onde há contradições e rupturas. A agricultura camponesa se contrapõe ao ordenamento dos impérios por suas características da ñcondição camponesaò, sendo uma delas a busca por autonomia. De acordo com Ploeg (2008), a agricultura camponesa enfrenta três tendências dos impérios, que a afetam:

> a) enfraquecimento ou desintegração da base de recursos, através de diferentes mecanismos, como o bloqueio do acesso a linhas de crédito, usurpação da água, eliminação de saídas de mercado através da introdução de imitações de produtos, destruição de instituições, imposição de esquemas regulatórios;
>
> b) precariedade do setor agrícola, por causa da drenagem de recursos e;
>
> c) redundância, por causa da apropriação de recursos (terras, material genético, água, saídas de mercado), em que os impérios criam circuitos paralelos para a produção de mercadorias.

3.3 A RESISTÊNCIA CAMPONESA E A PERSPECTIVA ORIENTADA PELO ATOR

A análise da resistência da agricultura camponesa toma por base a Perspectiva Orientada pelo Ator (LONG, 2001). A base desse interesse nos atores sociais é a convicção de que, embora seja verdade que certas mudanças estruturais resultam do impacto de forças externas (devido à presença do mercado ou do Estado), é teoricamente insatisfatório fundamentar qualquer análise na determinação externa. Todas as formas de intervenção externa invadem necessariamente os mundos da vida dos indivíduos e grupos sociais, por isso elas são mediadas e transformadas por esses mesmos atores e estruturas locais. Da mesma forma, as forças sociais remotas e de larga escala alteram de fato as chances de vida e os comportamentos dos indivíduos, e elas só podem fazê-lo através da configuração, direta ou indireta, das experiências e percepções da vida cotidiana dos indivíduos em questão (LONG, 2001; LONG; PLOEG, 1994).

A abordagem centrada nos atores parte de um interesse em explicar respostas diferenciadas a circunstâncias estruturais similares, mesmo que as condições pareçam

[16] Isso gera o que Ploeg (2008) chama de *Squeeze* (aperto) na agricultura, um fenômeno que se repete em todo o mundo, onde os agricultores tem redução da margem de lucro, devido a uma combinação de alta dos preços dos insumos e ao baixo valor auferido pela venda dos produtos.

relativamente homogêneas. Presume-se que os padrões diferenciais que emergem são, em parte, criados pelos próprios atores. Os atores sociais não são vistos meramente como categorias sociais baseadas na classe ou em outros critérios de classificação, ou recipientes passivos de intervenção, mas sim como participantes ativos que processam informações e utilizam estratégias nas suas relações com vários atores locais, assim como com instituições e pessoas externas. Os diferentes padrões de organização social que emergem resultam das interações, negociações e lutas sociais que ocorrem entre os diversos tipos de atores (LONG, 2001; LONG; PLOEG, 1994). Um dos conceitos que fundamenta a Perspectiva Orientada pelo Ator é o de agência (GIDDENS, 1984).

3.3.1 Agência

Giddens (1984) expõe que a agência diz respeito a que o ator individual exerça:

> [...] a capacidade de processar a experiência social e de delinear formas de enfrentar a vida, mesmo sob as mais extremas formas de coerção. Dentro dos limites da informação, da incerteza e de outras restrições (físicas, normativas ou político-econômicas) existentes, os atores sociais são ñdetentores de conhecimentoò e ñcapazesò. Eles procuram resolver problemas, aprender como intervir no fluxo de eventos sociais ao seu entorno e monitorar continuamente suas próprias ações, observando como os outros reagem ao seu comportamento e percebendo as várias circunstâncias inesperadas (GIDDENS, 1984, p. 1-6).

A agência não se refere às intenções que as pessoas têm para realizar certas coisas, mas sim à sua capacidade de fazer essas coisas, de causar uma mudança em relação a um estado de coisas. Implica que todos os atores exercem um determinado tipo de poder, mesmo aqueles em posições de extrema subordinação (GIDDENS, 1984). ñTodas as formas de dependência oferecem alguns recursos com os quais aqueles que são subordinados podem influenciar as atividades dos seus superioresò (GIDDENS, 1984, p.16). A agência apenas se manifesta através das relações sociais, e portanto, depende das capacidades de organização das pessoas, e não apenas de certas qualidades que um indivíduo possa ter. Assim, o ator social é socialmente construído, sendo culturalmente endógeno, por ser baseado nos tipos de representações característicos da cultura na qual o ator está enraizado:

> a capacidade de influenciar os outros ou de transmitir uma ordem reside fundamentalmente nas ñações de uma cadeia de acontecimentos, que cada um traduz de acordo com seus próprios projetos...e o poder é composto, aqui e agora, pela associação de muitos atores em um dado esquema político e social (LATOUR, 1986, p.264). Por outras palavras, a agência (e o poder) depende crucialmente da emergência de uma rede de atores que se tornam parcialmente, embora quase nunca completamente, envolvidos nos projetos e práticas de outro indivíduo ou indivíduos. Por conseguinte, a agência efetiva requer a geração/manipulação estratégica de uma rede de relações sociais e a canalização de itens específicos (como reivindicações, ordens, bens, instrumentos e informação) através de certos pontos fundamentais de interação (LONG; PLOEG, 1994, p. 8).

Giddens (1984) aborda a agência considerando a existência de estrutura(s) da sociedade, as quais continuamente estão sendo construídas através das relações sociais. A estrutura nada mais é do que a expressão espaço-temporal e virtual que interfere na distribuição de condições e recursos para os seres humanos. O autor apresentou a teoria da dualidade da estrutura, como sendo a estrutura o meio pelo qual avança o processo de estruturação e mudanças sociais na sociedade, assim como ela exerce um controle e engessamento da vida social. Ele expressa a agência, como o dilema entre ter liberdade e limitação nas ações da vida social.

Nesse sentido, a Perspectiva Orientada pelos Atores parte do pressuposto de que diferentes agricultores (ou categorias de agricultores) definem e operacionalizam seus objetivos e práticas de gerenciamento agrícola com base em diferentes critérios, interesses, experiências e perspectivas. Ou seja, os agricultores desenvolvem, ao longo do tempo, projetos e práticas específicas para a organização de sua atividade agrícola. Muitas vezes esses projetos são de certo modo respostas a outros projetos formulados por agências estatais ou de agronegócio (LONG; PLOEG, 1994).

3.3.2 Resistência

Quanto à resistência, vários autores (ARDENGHI, 2003; LONG, 2007; PLOEG, 2008; 2009; SCOTT, 1985) a abordam como um fenômeno manifestado por atores sociais ñdominadosò ou que estão expostos a situações de exploração (laboral, econômica), injustiça e dependência. Esse fenômeno é expresso a atores sociais dominantes, sejam individuais ou coletivos, sejam a entidades privadas ou públicas, assim como a normas, valores, leis, e mesmo a modelos sócio-econômicos regionais e internacionais, como o capitalismo, o socialismo e o comunismo. Ela pode ser manifestada simplesmente ao patrão de uma fazenda ou empresa, como pode se contrapor à política (incluindo leis e normas) agrária e agrícola de determinado país. Ela muitas vezes é percebida como um aspecto negativo das comunidades

que não aceitam se modernizar, pois nas sociedades urbano-industriais a modernidade é vista como o único caminho para o desenvolvimento sócio-econômico. Por outro lado, a resistência é a expressão de reivindicações (carregadas de valor) para a emancipação e autonomia dessas comunidades.

Long sintetiza a noção de resistência como sendo utilizada para caracterizar lutas contra autoridades e sítios de poder, ou frequentemente chamados de regime ou atores ñdominantesò, que excluem atores individuais ou coletivos, com menos poder, chamados de ñsubordinadosò.

> A resistência é referida como tendo características de um conflito hierárquico que eclode entre camponeses e grandes proprietários de terra, trabalhadores e donos de empresas privadas ou públicas, agricultores de pequena escala e agiotas ou atravessadores, ocupantes ou invasores de terra e proprietários de terras, e de forma mais geral, cidadãos contestando direta ou indiretamente as autoridades e/ou políticas do Estado ou corporações internacionais poderosas (LONG, 2007, p. 70, tradução nossa).

Long (2007, p. 69-70) se refere a um notável espaço de contestação no ramo da agricultura e práticas alimentares, como em relação às desigualdades dos acordos comerciais internacionais, à exploração laboral, ao papel da ciência, no desenvolvimento de tecnologias, como a engenharia genética, bem como a implementação de sistemas burocratizados de avaliação e regulação da qualidade dos produtos, da segurança dos alimentos e da gestão ambiental.

Para Ardenghi (2003, p. 33) os acontecimentos estão enredados numa teia de relações de poder e, portanto, geram formas de resistência que se manifestam em pontos móveis e transitórios distribuindo-se por toda a estrutura social. A definição de Baczko (1986, p.297) citada pela autora é reveladora sobre a noção de resistência: ñqualquer luta é sempre resistência dentro da própria rede de poder, teia que se alastra por toda sociedade e a que ninguém pode escapar, ele está sempre presente e se exerce como uma multiplicidade de relações de força.ò A análise de Ardenghi é baseada nas relações de poder, e aos olhos de Foucault (1979), em que o poder assume formas regionais e concretas, e é exercido de diversas formas, penetrando na vida cotidiana.

Hardt e Negri (2001), quando mostram a construção e a ação dos impérios como modo de ordenamento capitalista dominante, o fazem ólembrandoô de que existe resistência. A resistência diz respeito à ñmultidãoò, aos proletários (não somente os de fábricas) que, mobilizando-se por melhores condições de trabalho e novas oportunidades, foram e são os propulsores de crises e novas mudanças do capitalismo, ou mesmo da derrocada de poder ou

de sistemas, como o fracasso do socialismo soviético. Neste sentido, atribuem como formas propulsoras de mudanças (formas de resistência) desse proletariado, o nomadismo, a deserção e o êxodo. Porém os impérios implicam o controle cada vez maior da mobilidade e fluidez sociais, ao mesmo tempo que a multidão, cada vez mais, reivindica a cidadania global ï o direito de controlar seu próprio movimento. Existe um direcionamento de cidadania global que torna o trabalho e direitos civis de interesse coletivo, dando-os o caráter de direito social. Isso desafia o aparato básico de controle imperial sobre o rendimento e a vida da multidão. Para resistir aos impérios é necessário igualmente uma alternativa global, uma resistência contra-império e contra-globalização (HARDT; NEGRI, 2001, p. 226):

> [. . .] qualquer proposta de comunidade particular isolada, definida em termos raciais, religiosos ou regionais, ñdesvinculadaò do Império, protegida de seus poderes por fronteiras fixas, está destinada a acabar como uma espécie de gueto. Não se pode resistir ao Império com um projeto que visa a uma autonomia limitada e local. Não podemos recuar para qualquer forma social anterior, nem seguir adiante isoladamente.

Na literatura (por exemplo em MOTTA; ZARTH, 2008a,b) e baseando-se na classificação de Ploeg (2009), encontram-se três tipos de expressões da resistência:

a) lutas abertas (revoltas, greves, protestos, marchas, ocupações, bloqueios de estradas);

b) atos cotidianos de desafio, ocultos e camuflados;

c) intervenções na organização do trabalho e da produção (introdução de alterações).

A primeira categoria de resistência é a que se deu até agora mais ampla atenção na literatura social e histórica. O trabalho de Gohn (2001) ilustra bem as revoltas armadas no Brasil entre o final do século XVIII e o final da ditadura militar no século XX. A autora aborda as lutas sociais a partir da perspectiva dos ñdominadosò, destacando-os na história uma vez que a maioria dos estudos dá-se ênfase aos dominantes, no caso, Portugal, o governo do Império do Brasil e depois os governos da república. Ela descortina a história assombrada, revelando que em regra geral, em todas as revoltas a maioria dos mortos foram pessoas escravas (índios e negros), pobres e camponeses. Inclusive Tiradentes, que foi esquartejado, era o mais pobre entre os perdedores. Fora isso, ela destaca a importância que esses grupos sociais menos ou em nada favorecidos tiveram para a construção da cidadania no Brasil, desde a reivindicação de direitos trabalhistas, melhores condições laborais, serviços de saneamento básico, assistência a pessoas com necessidades econômicas, de saúde e a idosos.

No seu trabalho fica claro que em todas as fases de governo do Brasil houve conflitos, muitas vezes se contrapondo às imposições do governo central.

Reunindo o trabalho de Gohn (2001) e uma série de outros que tratam sobre as revoltas sociais, a exclusão social e étnica, fica visível que durante todo o período histórico do Brasil, desde o final do século XV até os dias atuais, sempre houve a contestação de grupos sociais pobres, excluídos, ou simplesmente avessos a acatar as determinações de atores dominantes[17]. Nesse sentido há uma série de trabalhos que tratam sobre a contraposição entre o modo de vida dos caboclos, índios, nativos ou ñbrasileirosò e o modo de vida (com intervenção do Estado) dos imigrantes (europeus), uma exclusão fomentada pelo Estado, em vista do favorecimento dos imigrantes e às imposições do Estado ou mesmo o não atendimento às reivindicações das populações ñnativasò (ARDENGHI, 2003; RENK, 1997; SILVA, 2008; ZARTH, 1998).

A segunda expressão da resistência é abordada por Scott (1985), a partir de seu estudo com uma comunidade camponesa da Malásia, chamando a atenção para o fato de que as Ciências Sociais clássica sempre se deteve nas ações de movimentos sociais e partidos no processo de transformação social, como os conflitos, rebeliões e atos abertos. Ele descortina as ações cotidianas dissimuladas, sobre o comportamento das pessoas dominadas em relação aos seus dominantes, como fofocas, fazer corpo mole, fazer-se de desentendido, desobediência a ordens, não trabalhar ou fazer boicote, furtos, condescendência, surrupio, simulação, fuga, fantasia, maledicência, difamação, incêndio culposo. Essas ações não ocorrem de forma organizada e articulada no sentido formal, mas elas se coordenam na medida em que se desenvolvem a partir de uma densa e rica rede informal dos atores sociais, sendo a fronteira entre as ações individuais e coletivas nebulosa. Elas somente constituem resistência quando deixam de ocorrer de forma isolada. Scott dá importância à estratificação social no comportamento dos indivíduos e sua análise se centra nas relações de poder, dominação e resistência, embora questione as teorias estruturalistas da ação social, afirmando que os indivíduos podem se utilizar de diferentes estratégias nas interações sociais (MENEZES, 2002; MONSMA, 2000).

Neste mesmo sentido, Certeau (2008) foca a sua análise no comportamento dos consumidores, nas pessoas comuns, averiguando as táticas que elas utilizam para subverter a

[17] As lutas sociais dos camponeses poderiam ser reunidas para resultar em uma análise mais completa possível na história do Brasil, como os volumes organizados por Motta e Zarth (2008). Mais especificamente existem registros sobre casos emblemáticos das revoltas sociais do campo, como a de Canudos, do Contestado, as ligas camponesas e os quilombos.

apropriação de produtos impostos pelas elites culturais na sociedade de massas. Ele rejeita a crença do consumidor passivo e considera o consumo como uma forma de produção de ações transformadoras (SCHMIDT, 1994). Certeau (2008) classifica o protagonismo dos atores condicionado ao poder, em estratégias e táticas, as quais se dividem entre a dimensão de espaço e lugar. Estratégias seriam as ações possíveis àqueles que têm um lugar seguro, um domínio de poder, analogicamente às manobras militares, enquanto às táticas se processam no tempo pelos mais fracos, aproveitando-se das oportunidades de manobras no espaço de domínio do mais forte.

A terceira expressão da resistência, quando tratada assim, está sendo recentemente trabalhada na ciência, entre os autores, estão Long e Ploeg, que se ancoram na Perspectiva Orientada pelos Atores (LONG, 2001). Também Motta e Zarth (2008a, grifo nosso) apresentam as três categorias da resistência e especialmente a esta terceira a mencionam como **a forma de produzir dos camponeses, pela adoção de práticas produtivas, formas de uso da terra e relações com os recursos naturais**. Os mesmos autores apregoam aos camponeses competências laborais e do seu modo de vida, como sendo potenciais para a construção de uma nova agricultura, porém são desconhecidos e desqualificados pelos princípios de constituição e expansão do capitalismo.

Ploeg (2008, 2009) trabalha a resistência enfocando a agricultura, como sendo a expressão de um estilo de agricultura (camponesa), de forma a manter e a prosperar o ñmodo camponês de fazer agriculturaò. Por isso ele foca sua análise no cotidiano da manutenção desse estilo de agricultura, como as diferentes práticas de produção de alimentos e gestão da base de recursos, que se diferenciam da resistência de Scott (1985), pois naquela haveria uma relação direta (e comunicativa) entre ator dominante e ator dominado, além de uma quase inteira dependência dos atores dominados em relação aos dominantes, como por exemplo os boias-frias em relação aos usineiros e fazendeiros, tratados por Menezes (2002). Por outro lado, na agricultura camponesa tratada por Ploeg, quando concebe a unidade agrícola sendo gerida pela família, haveria uma autonomia maior em relação à administração de sua base de recursos, que lhe dá autonomia, muitas vezes não havendo uma relação direta com atores dominantes, embora haja a dominação indireta.

A agricultura camponesa por suas características, argumenta Ploeg (2009), entra em conflito com o seu meio ñhostilò, que sempre está impondo limites, quando não a está ameaçando de extermínio ou exploração. Sendo assim, os camponeses desenvolvem estratégias e adaptações, de forma a prosperarem o menos dependente possível.

Na agricultura camponesa, expressa-se uma vasta gama de práticas heterogêneas e cada vez mais interligadas, que no contexto dos impérios, manifestam-se como resistência (LONG, 2007). A corrente dominante da resistência camponesa flui através da ñmultiplicidade de respostas continuadas e/ou criadas de uma nova forma para enfrentar e contrapor os impérios como principal modo de ordenamentoò (PLOEG, 2008, p.289). O mesmo autor cita exemplos de como a resistência se manifesta, seja a forma como o ñestrume bomò é produzido, como as ñvacas nobresò são criadas, como as ñbelas propriedadesò são construídas, seja na criação de novas unidades de produção e de consumo em campos que deveriam manter-se improdutivos ou ser usados para a produção de culturas de exportação.

Conforme Ploeg (2008), as três categorias de resistência estão sempre presentes, embora a relevância, a visibilidade e a força de cada uma estejam sempre mudando. Ele se refere à terceira categoria de resistência como sendo a corrente dominante, que muitas vezes alimenta as outras, constituindo-se nos alicerces da resistência camponesa. Ele sintetiza seis mecanismos das formas de resistência interligados:

> a) técnicas de reestruturação: o que foi desconstruído pelos impérios é ativamente ligado e reestruturado, por exemplo, através de vendas diretas, mercados de agricultores, cadeias agroalimentares alternativas, esquemas públicos de abastecimento;
>
> b) novas tecnologias camponesas, que aumentam o valor agregado;
>
> c) aumento da autonomia através do cooperativismo;
>
> d) respostas à redundância causadas pelos impérios: tomando novas posições, como ocupando e se estabelecendo satisfatoriamente, em áreas julgadas por técnicos, como sendo impróprias para a agricultura;
>
> e) visibilidade: os impérios tendem a tornar os produtores invisíveis, sendo não-pessoas e os locais de produção de alimentos como não-lugares. As ações por visibilidade vão desde declarações públicas até a criação de páginas personalizadas na *internet*;
>
> f) reciprocidade[18].

Ploeg (2009) atribui essa resistência como nova, pois procura construir soluções locais para problemas globais. Argumenta que as outras categorias de resistência desaparecem assim como surgem. Ela está presente no florescimento da agroecologia e é a principal força motriz de muitas formas de desenvolvimento autóctone.

[18] Conceito trabalhado por autores, como Radomski (2006) e Sabourin (1999).

> A resistência já não é uma forma de reação, mas sim uma forma de produção e ação [. . .]. É uma resistência completamente nova baseada na inovação e na cooperação autônoma entre sujeitos e produtores [e consumidores]. Ela é a capacidade de desenvolver potencialidades novas e constitutivas que vão além das formas de domínio reinantes (NEGRI[19] *apud* PLOEG, 2008, p. 297).

Assim como Scott (1985) explicita sobre a resistência camuflada, Ploeg (2008) enfatiza que essas expressões são por si só, inocentes e inofensivas, mas quando combinadas, elas se tornam poderosas, mudando o panorama. O autor enfatiza que a produção agrícola representa para os camponeses um de seus principais campos de batalha, através dela o progresso pode ser alcançado, melhorando lentamente a qualidade e a produtividade dos recursos, como terras, animais, culturas, instalações, infra-estruturas de irrigação, conhecimentos, aprimorando o processo de produção e reestruturando as relações com o mundo exterior, assim, os camponeses alcançam os meios para aumentar sua autonomia e melhorar a base de recursos.

Segundo Ploeg (2008, p. 43, grifo do autor):

> [...] *O processo de trabalho é uma arena muito importante de luta social para o campesinato.* A luta social não ocorre apenas nas ruas, nas ocupações de terras, nas fábricas ou nos grandes supermercados (isto é, fora dos domínios da produção e do trabalho), nem precisa haver cartazes ou discursos inflamados de todas as cores. A luta social também deve ser vista como um esforço substancial para melhorar os recursos disponíveis, provocando pequenas adaptações que, no seu conjunto, contribuem para a criação de um bem-estar aumentado, de uma renda mais elevada e de melhores perspectivas de futuro. Nesse aspecto, a cooperação é, frequentemente, um mecanismo-chave.

Das três trajetórias de desenvolvimento citadas por Ploeg (2008): industrialização, desativação e recampesinização, a terceira funciona como um movimento contra-império e contra agricultura empresarial. Ela é protagonizada pelos camponeses, fugindo à lógica do capitalismo, constituindo-se na busca por autonomia em um mundo cada vez mais caracterizado por padrões de dependência e por processos de marginalização e privação. Assim, a reconstituição do *campesinato* está ocorrendo em três dimensões: a multiplicidade de respostas aos impérios (formas de resistência); luta por autonomia; e determinação na construção de respostas alternativas no meio rural (PLOEG, 2008).

[19] NEGRI, A. **Movimenti nell'Impero, passagi e paesaggi**. Milano: Rafaello Cortina Editore, 2006. 303 p.

3.4 A NATUREZA, A CONSERVAÇÃO E O MODO CAMPONÊS DE AGRICULTURA

Na noção de condição camponesa, conforme Ploeg (2009), a busca pela autonomia é um fator fundamental, tendo esta uma relação direta com a base de recursos auto-gerida, compreendida como recursos sociais e naturais. É esta base que propicia a coprodução entre ser humano e natureza. Estes processos são modelados conforme expectativas e interesses da família e nessa perspectiva também interage com o mercado, vendendo parte de sua produção, enquanto a outra é utilizada para a reprodução da família. Além disso, dando continuidade através de um mecanismo de retroalimentação, todos estes fatores fortalecem a base de recursos o que por sua vez otimiza a coprodução. E todo esse processo se daria ñpor meio de melhorias qualitativas: tornando a terra mais fértil, cruzando vacas mais produtivas, selecionando as melhores mudas, construindo melhores instalações de armazenagem, ampliando o conhecimento, tornando a forragem compatível com as necessidades do rebanho, etc.ò (PLOEG, 2009, p. 19), conforme esquematizado na figura 11.

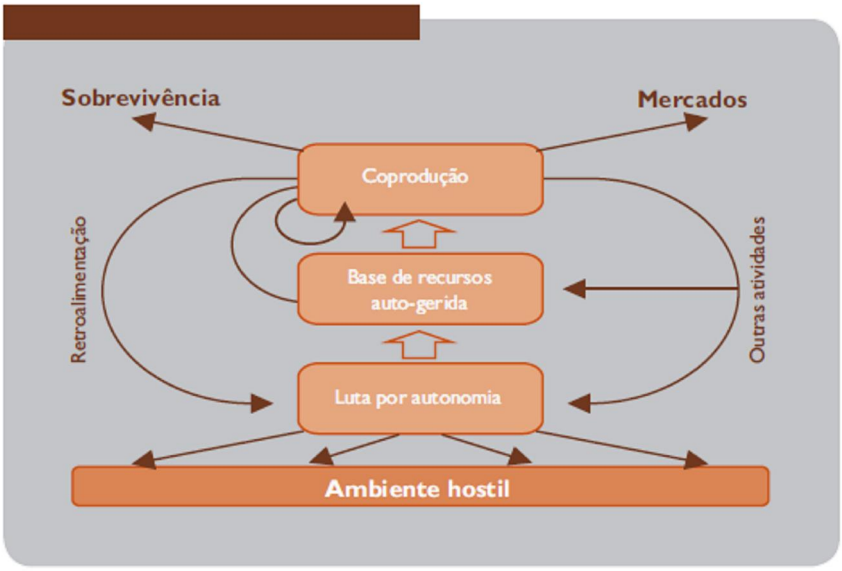


Figura 12 - Esquematização dos elementos contituintes da noção de condição camponesa.
Fonte: Ploeg (2009, p. 18).

A partir dessa proposição, depreende-se a centralidade da relação com a base de recursos, ou seja, nas palavras do próprio Ploeg (2009, p. 19) ña produção camponesa é baseada numa relação de troca não-mercatilizada com a naturezaò. Decorrente deste fato, ña centralidade do capital ecológico ajuda a desenvolver (de forma sustentável) a produção agrícola, mesmo sob condições altamente adversasò (PLOEG, 2009, p. 20).

É justamente a partir destes fatores, que propiciam esta condição camponesa, que se pode depreender a centralidade da sustentabilidade da produção. E nesse sentido, permite-se buscar convergências com a noção de conservação, embora, nesta proposição, Ploeg ressalta o grande erro em considerar estes agricultores abarcados pela condição camponesa como ambientalistas. Mas considerando que o próprio movimento ambientalista tem diferentes vertentes, o que se pode depreender é que as proposições em torno da condição camponesa reforçam alguns pressupostos de determinadas vertentes, conforme esta seção vai explicitar.

O termo conservação é recente e está relacionado com o conceito de conservacionismo. Embora hajam controvérsias sobre o significado deste termo, toma-se aqui a delimitação deste termos em contraste ao preservacionismo[20]. Neste trabalho, parte-se da identificação de duas principais correntes que influenciaram as preocupações com a natureza e os recursos naturais durante o século XX, o preservacionismo de John Muir (1838-1914) e o conservacionismo de Gifford Pinchot (1865-1946). O primeiro estaria ligado à ideia da criação de parques nacionais, a partir de uma concepção de proteger para a posteridade buscando um estado de natureza pristina (e portanto, apartada da presença humana) e foi a base para o modelo de áreas protegidas implantado nos EUA e Inglaterra, que se propagou em diversos países (Brasil, Índia, países da África) (DIEGUES, 2000). Já a segunda perspectiva pauta-se pela possibilidade de uma exploração racional de recursos como o solo, as florestas e a água, próximos da tradição de manejo florestal (MCCORMICK, 1992; FRANCO; DRUMMOND, 2009).

Diegues (2000) critica a concepção de conservação, baseada no modelo de áreas fechadas, separadas do ser humano, pois não contempla as especificidades ambientais e culturais locais, como nos países onde esse modelo foi implantado genericamente, sendo um deles o Brasil. Em contraste a isso, o autor desenvolveu uma abordagem de conservação com base no estudo das populações locais, com grande interação com o seu meio ambiente (natural) e uma auto-identidade distinta, apresentando-as como ñpopulações tradicionaisò. Derivado desta noção ele propõe uma conservação aliada à intervenção humana, a etnoconservação, que leva em conta as especificidades ambientais e culturais dessas comunidades. Ele não considera as populações tradicionais como conservadoras natas, mas

[20] Apenas para dar o teor destas controvérsias, para Pádua (1997) *apud* Carvalho (2002), o conservacionismo é um movimento ligado ao campo científico, que se centra na proteção da natureza em si, e que procede do ecologismo, que prega que a sobrevivência da humanidade passa por uma mudança mais ampla, cultural, no estilo de vida e, na perspectiva deste autor no Brasil haveria um movimento intermediário que denomina de ambientalismo. Fonte: PADUA, J.A. Natureza e projeto nacional: o nascimento do ambientalismo brasileiro. In: SVIRSKY, R.; CAPOBIANCO, J. P. **O ambientalismo no Brasil, passado, presente e futuro**. São Paulo: ISA/SMA-SP, 1997. Outros autores como Herculano (1996) adotam o termo ecologismo, sem distinção entre ecologismo e ambientalismo.

defende que elas podem ser aliadas na conservação, como forma de preservar os ambientes naturais, mas também manter a diversidade cultural.

Associado a esta noção, temos a proposição do conceito de Conhecimento Ecológico Tradicional - TEK (BERKES, 1999). No Brasil há estudos que utilizaram o conceito de Conhecimento Ecológico Local (HANAZAKI, 2006; PIEVE, 2009).

Para Pieve (2009), conhecimento ecológico local permeia a relação entre o ser humano e seu ambiente, englobando tanto as concepções simbólicas acerca de seu meio ï dos recursos e fenômenos naturais, quanto seu modo de apropriar-se dele, que por sua vez, incentiva e permite a utilização de tecnologias específicas disponíveis no ambiente ou não. O conceito de ñconhecimento tradicionalò definido por Diegues (2000, p.30) tem similitude com o anterior, sendo ño saber e o saber-fazer, a respeito do mundo natural, sobrenatural, gerados no âmbito da sociedade não-urbano/industrial, transmitidos oralmente de geração em geraçãoò.

Permeiam estes conceitos a noção de tradição, que é pertinente para entender a relação entre cultura e conservação como parte do modo de vida das populações humanas. Os estudos contemporâneos que tratam do conceito de tradição atrelam-na à incorporação de mudanças e reinterpretação de hábitos como forma de se adaptar aos contextos transitórios (FLEURY; ALMEIDA, 2007). Para Giddens (1997) a tradição é uma orientação para o passado, calcado no presente, mas ao mesmo tempo ela diz respeito ao devir, pois as práticas estabelecidas são utilizadas como uma maneira de se organizar no tempo futuro. A integridade da tradição não resulta de sua persistência sobre o tempo, mas da constante interpretação que é realizada para identificar os laços que ligam o presente ao passado. Ela é um meio de identidade e um elemento de segurança da sociedade, ñuma forma de trazer para o mundo presente, novo, aquilo que já se sabe certo, seguro e, portanto reconfortanteò (FLEURY; ALMEIDA, 2007, p. 6).

O conhecimento tradicional é referido por diversas denominações na literatura científica: local, indígena, tribal, popular, do povo, *folk*, autóctone, vernáculo, prático, coletivo, situado, camponês, informal, nativo, rural, cotidiano, culturalmente específico, étnico, oral, comunitário, endógeno, sustentável, comum, saber-fazer, entre outros (ALVES; SOUTO, 2010, p. 29). Diversos autores consideram o conhecimento tradicional como um tipo de conhecimento, diferente do científico, e circunscrito ao seu contexto ambiental, social e cultural, o qual está sendo reconhecido e não é nem um pouco menor que o conhecimento técnico-científico (CASTRO, 2000; DIEGUES, 2000; TOLEDO, 1992). Alguns autores chegam a considerar o conhecimento tradicional com caráter científico ou como uma ciência (BARAHONA, 1987; HECHT; POSEY, 1989; POSEY, 1987).

O conhecimento de populações indígenas e tradicionais está dando aval para a defesa de que muitos ecossistemas coevoluíram com o manejo humano, sem o qual não seriam o que conhecemos hoje, como a Amazônia (ANDERSON; POSEY, 1987), sendo este bioma um produto cultural de uma manipulação muito antiga da fauna e da flora (DESCOLA, 2000) e onde a antropização resultou em maior diversidade de espécies nas porções de floresta manejadas em relação àquelas intactas (BALÉE, 1993). Assim, também os centros de diversidade biológica de plantas alimentícias estão diretamente relacionados à coexistência com populações humanas, manejando e domesticando diversas espécies (NATIONAL RESEARCH COUNCIL, 1989). Na Índia foi atribuído às sociedades tradicionais a presença de alta diversidade de recursos naturais, as quais ainda existem porque desenvolveram práticas culturais de utilização dos recursos que mantêm a biodiversidade (SARKAR, 1998). Da mesma forma Castro (2000) reconhece que os saberes e as formas de manejo das populações tradicionais são reconhecidos como fundamentais na preservação da biodiversidade.

> A existência dos recursos biológicos está diretamente vinculada a um sistema ancestral de coexistência sustentável entre os homens e o ambiente, razão pela qual esses recursos dependem da sobrevivência desse sistema. A destruição do hábitat natural da comunidade será secundada pelo seu desaparecimento como sistema cultural e vice-versa, pois um sem o outro é insustentável (CASTRO, 2000. p. 172).

Na perspectiva etnoecológica os autores consideram que, na sabedoria popular, os diferentes conhecimentos não são desconectados do contexto em que as populações vivem, ou seja, do seu modo de vida, que dizem respeito à produção e reprodução social, e à cultura. Os componentes intelectuais e práticos são um amálgama que faz parte de um sistema amplo, o processo de produção (rural), que é ao mesmo tempo um processo de apropriação da natureza (TOLEDO, 1995). É o que nos revelam os seguintes autores:

> [...] Nas sociedades ditas tradicionais e no seio de certos grupos extrativos, o trabalho encerra dimensões múltiplas, reunindo elementos técnicos com o mágico, o ritual, e enfim, o simbólico (CASTRO, 2000, p. 167).

> Magia, medicina simpática, invocação divina, exploração da fauna e da flora, conhecimentos agrícolas fundem-se neste modo em um sistema que abrange, na mesma continuidade, o campo, a mata, o bicho, a semente, o ar, a água e o próprio céu. Dobrado sobre si mesmo na economia de subsistência, encerrado no quadro dos agrupamentos vicinais, o homem aparece ele próprio como segmento de um vasto meio, ao mesmo tempo natural, social e sobrenatural (CÂNDIDO, 1977, p. 175).

Toledo e Barrera-Bassols (2010) sugerem a compreensão do complexo *kosmos* (sistema de crenças, visão de mundo, cosmovisão), *corpus* (sistema cognitivo, conjunto de conhecimentos através dos quais a espécie humana se apropria intelectualmente dos recursos naturais) e *praxis* (sistema de manejo, conjunto de práticas através das quais a espécie humana apropria-se materialmente dos recursos naturais), utilizando-se da perspectiva da etnoecologia. Essa tríade, que funcionalmente não se separa, representa o universo da sabedoria popular. Esses autores abordam especialmente o modo de vida de populações camponesas indígenas, que atribuem à natureza uma qualidade sagrada, que está quase ausente no pensamento ocidental. De acordo com as cosmovisões indígenas, eles não veem a terra apenas como um recurso econômico, mas ela é fonte de vida que alimenta, conserva e ensina. ñA natureza é o centro do universo, o núcleo da cultura e a origem da identidade étnicaò (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2010, p. 52-53).

Segundo Toledo (1992) o ponto de partida da etnoecologia seria não separar na análise a cultura da produção, pois ambas se complementam ou são a mesma coisa. Ela não deve se resumir ao estudo de termos linguísticos, estruturas cognitivas, símbolos, técnicas ou espécies úteis, mas ao processo concreto através do qual a família, comunidade ou grupo cultural produz e reproduz suas condições materiais, ou seja, deve explorar as conexões entre o *corpus* e a *praxis* no processo concreto de produção. O autor ainda afirma que a etnoecologia deve tratar os grupos humanos como sujeitos sociais que põem em ação procedimentos intelectuais (conhecimento, percepções e crenças), tomam decisões e executam operações práticas para apropriar a natureza (TOLEDO, 1992, p. 9-10).

Assim, a etnoecologia é um ramo da ciência que tem como objeto de estudo o conhecimento ecológico local (tradicional), imbuído de representação, interpretação e manejo da natureza. Ela incorpora e se baseia nos conhecimentos das comunidades ou povos locais, de forma a compreender como é a relação deles para com o ambiente onde vivem, desde a relação com o meio biótico até sua relação simbólica e cosmológica (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2010).

Toledo (1992) sugere que a perspectiva da etnoecologia não se deve restringir ao estudo de populações indígenas ou tradicionais, mas também aos produtores rurais do mundo moderno, como agricultores que praticam uma agricultura industrializada e voltada ao mercado, visto que a etnoecologia visa avaliar ecologicamente a eficiência dos sistemas produtivos rurais, no sentido de haver futuramente a aplicação prática de sistemas produtivos com base em modelos de desenvolvimento rural sustentável.

A partir desta ênfase nas relações entre o ser humano e a natureza, complementarmente às ideias de Ploeg (2008) sobre o modo camponês, Toledo (1995, p.10) distingue, conforme seus modos de apropriação da natureza, o modelo camponês e o agroindustrial (ou moderno). O primeiro tem raízes nas origens da espécie humana e no processo de co-evolução entre humanos e natureza, enquanto o segundo surgiu a partir da revolução industrial e científica no mundo ocidental, especialmente destinado a suprir as necessidades das zonas urbanas. O autor diferencia os dois modelos segundo nove atributos de caráter ecológico, energético, econômico, agrário e cultural (figura 13). As racionalidades entre os dois modelos são contrastantes, destacando-se no modo camponês como características básicas a predominância do valor de uso, a reprodução dos produtores e da unidade produtiva, as relações sagradas com a natureza e o intercâmbio ecológico com a natureza. Por outro lado, no modo agroindustrial prevalece o valor de troca, a maximização da taxa de lucro, a acumulação de capital e o intercâmbio econômico com o mercado.

	CAMPONÊS	**AGROINDUSTRIAL**
Energia	Uso exclusivo de energia solar	Uso predominante de energia fóssil (petróleo)
Escala	Pequenas propriedades	Médias e grandes propriedades
Autosuficiência	Alta. Pouco uso de insumos externos	Baixa ou nula. Alto uso de insumos externos
Força de trabalho	Familiar ou comunitária	Familiar e/ou assalariada
Diversidade	Alta diversidade eco-geográfica, biológica, genética e produtiva	Muito baixa diversidade. Especialização
Produtividade	Alta produtividade ecológico-energética, baixa produtividade no trabalho	Alta produtividade no trabalho, baixa produtividade ecológica e energética
Resíduos	Baixos ou nulos	Altos
Conhecimento	Holístico, ágrafo, baseado em fatos e crenças de transmissão limitada e altamente flexível	Especializado, baseado exclusivamente em fatos objetivos, transmitido por via escrita, de ampla transmissão, porém estandartizado
Cosmovisão	A natureza é uma entidade viva e sagrada. Cada elemento natural encarna em deidades	A natureza é um sistema (ou uma máquina) separada da sociedade, cujas riquezas devem ser exploradas através da ciência e da técnica

Figura 13 ï Quadro das principais características dos modos camponês e agroindustrial de uso dos recursos naturais.
Fonte: adaptado de Toledo (1995, p. 12).

Por sustentabilidade Toledo (1992) se refere à habilidade de uma cultura rural manter a produção agrícola ao longo do tempo. Assim, ele sugere que se deve mudar o objetivo central da maximização da produção rural e da obtenção de lucro a curto prazo, para uma nova perspectiva, que também considera a habilidade de manter a produção por longo prazo.

Desta forma o modelo camponês de Toledo (1995) está em estreita relação com o modo camponês de agricultura, de Ploeg (2008), em que ambos comungam mais proximamente a coprodução com a natureza.

3.7 OS MÉTODOS DA PESQUISA

A pesquisa foi realizada entre os atores sociais identificados como agricultores familiares, que fabricam erva-mate (para chimarrão) de forma artesanal, utilizando-se para a secagem o carijo, o barbaquá ou variantes das formas tradicionais, e manejam a erva-mate (vegetal) na forma de extrativismo, cultivos agroflorestais e/ou de ervais plantados. A procura dos casos, designada de ópesquisa de campo exploratóriaô, focou a região do Planalto rio-grandense (MORENO, 1989), onde prevalecem a distribuição natural da erva-mate e a industrialização do produto. A forma como se obteve a informação sobre a existência dessas famílias foi intencional, no sentido de começar por algumas regiões do Estado, através de comunicação direta pessoal, por telefone e correio eletrônico, a profissionais e entidades que trabalham com assistência técnica e educação no meio rural, os quais em muitas situações indicaram outros técnicos e municípios, para que se pudesse obter a informação. Neste caso, pode-se referir a forma de busca dos casos, como rede de informantes.

O método de seleção dos casos a serem investigados com maior profundidade baseou-se em primeiramente realizar o máximo de visitas possível, a fim de conhecer a diversidade em torno do tema e sistematizar informações gerais sobre as famílias. Em seguida, a forma de seleção dos casos foi realizada através de uma tipificação, a fim de reunir as famílias com características em comum, resultando a partir daí grupos onde se pôde selecionar algumas famílias em cada grupo, para se proceder a investigação. Desta forma, o grupo selecionado constituiu uma amostra representativa.

O interesse da análise na heterogeneidade da agricultura camponesa parte da Perspectiva Orientada pelos Atores (POA), na qual um dos pilares fundamentais é a agência dos atores sociais. Tratou-se assim de buscar acessar as dimensões locais e aproximações com o cotidiano dessas pessoas, considerando a compreensão dos fenômenos sociais desde a perspectiva dos próprios atores (GUBER, 2001) e a análise do pesquisador. Essa forma de captar e compreender a realidade está de acordo com a metodologia utilizada em etnoecologia (TOLEDO, 1992). Tendo em vista esta questão e dimensionando ao tempo disponível para a pesquisa de campo, as principais técnicas utilizadas, para a geração de dados, foram a entrevista semi-estruturada e a observação participante.

A orientação da aplicação das técnicas de geração e sistematização dos dados baseou-se na leitura de referências etnográficas, como o *Guia para a pesquisa de campo*, de Beaud e Weber (2007). Por isso, esta pesquisa pode ser considerada com viés etnográfico, a partir da utilização de algumas técnicas comumente empregadas em etnografias, assim como o fato de ter por base propósitos etnográficos (GUBER, 2001; ROCHA; ECKERT, 2008).

Refletindo sobre as características da etnografia abordadas por Rocha e Eckert (2008), a pesquisa dentro de um contexto camponês, focando práticas artesanais, não significou completamente um deslocamento do pesquisador de sua cultura, para se situar no interior do fenômeno observado, de outra cultura, através de sua participação efetiva nas formas de sociabilidade, por meio das quais a realidade investigada se lhe apresentou, uma vez que o pesquisador tem experiência e trânsito nesse meio, considerando-se mais como um ator social híbrido em relação a uma ñculturaò da cidade e do meio rural investigado.

Em cada família pesquisada aplicou-se uma entrevista semi-estruturada, registrando-a em um gravador digital e por vezes complementando-a com anotações. De acordo com Gerhardt e Silveira (2008) a entrevista semi-estruturada organiza-se em um conjunto de questões sobre o tema que está sendo estudado, mas permite e até incentiva que o entrevistado fale livremente sobre assuntos que vão surgindo como desdobramentos do tema principal. As entrevistas na maioria dos casos foram realizadas durante a noite e com a presença de todos os integrantes das famílias, como pais, filhos e avós. Somente em dois casos houve a presença apenas de uma pessoa, no caso o proprietário do estabelecimento rural.

Na observação participante o investigador participa até certo ponto como membro da comunidade ou população pesquisada, proporcionando o contato direto do pesquisador com o fenômeno observado, a partir do qual obtem-se informações sobre a realidade dos atores sociais em seus próprios contextos. A importância da técnica é de captar uma variedade de situações ou fenômenos que não são obtidos por meio de perguntas. O fenômeno é observado diretamente na própria realidade, buscando captar o que há de imponderável e evasivo na vida real (GERHARDT; SILVEIRA, 2008).

Neste aspecto, um dos eventos que determinou o calendário de visitas e a permanência do pesquisador em campo, foi o momento em que os agricultores fabricaram erva-mate, em que se pôde aproveitar para vivenciar com as famílias de forma mais intensa. A dinâmica de geração de dados aconteceu conforme a seguinte relação de eventos ou passos metodológicos: primeira visita; apresentação do pesquisador e do interesse da pesquisa; seleção dos casos para a pesquisa; leitura e assinatura do Termo de Consentimento Informado, Livre e Esclarecido (APÊNDICE A); acompanhamento da extração e fabricação artesanal de erva-

mate; descrição da paisagem (área da propriedade, cultivos, florestas, benfeitorias etc), com o acompanhamento de alguém responsável pela propriedade; observação e descrição do habitat das plantas de erva-mate (indivíduos solitários nas lavouras; sombreados; presentes na mata nativa; em sistema agroflorestal etc); levantamento de espécies florestais conhecidas pelos agricultores, ou etnoespécies, através de caminhamento pela mata e/ou ambiente da propriedade, juntamente com os agricultores; entrevista (APÊNDICE B).

A sequência de eventos foi planejada para acontecer durante pelo menos duas visitas em cada caso, mas que poderia necessitar de outras visitas, dependendo das combinações a serem feitas com os agricultores e de fatores não previsíveis, como a questão das chuvas, a não disponibilidade das famílias, entre outros. Portanto, obrigatoriamente aconteceu uma primeira visita de apresentação do pesquisador e da pesquisa, em que se fizeram perguntas básicas e se conheceram brevemente as instalações e os equipamentos utilizados para a fabricação artesanal; também procedeu-se à troca de contatos telefônicos, para futuras combinações.

A observação participante ocorreu na segunda ou na terceira visita, tendo duração entre dois e três dias cada uma. As entrevistas foram realizadas sempre nas últimas visitas, no ínterim ou após todo o acompanhamento da prática artesanal, durante a visita de observação ou em visita posterior. Durante a observação participante, utilizou-se o diário de campo e uma máquina fotográfica digital. O diário de campo é o relato escrito daquilo que o investigador ouve, vê, experiencia e pensa no decurso da coleta de dados (BOGDAN; BIKLEN, 1994), que permite o detalhamento das informações, observações e reflexões sugeridas no decorrer da investigação ou momento observado (GERHARDT; SILVEIRA, 2008). As imagens foram coletadas para realizar a descrição do conhecimento e das técnicas do processamento artesanal, conjugando-se texto e imagens, inspirando-se no trabalho de ALVES (2004), que utilizou narrativa fotográfica.

A identificação das famílias botânicas baseou-se no sistema de classificação de APG II (APG, 2003). O levantamento das etnoespécies florestais foi realizado durante o acompanhamento da fabricação artesanal, e através da sistematização das entrevistas, e das técnicas de caminhamento (FILGUEIRAS *et al.*, 1994) e citação oral. No caminhamento os agricultores foram convidados a mostrar e a falar sobre as espécies vegetais arbóreas e de arbustos, enquanto a citação oral foi aplicada, quando não houve possibilidade de realizar o caminhamento pelas áreas de mata, consistindo em perguntar aos agricultores quais espécies arbóreas nativas eles conhecem. Assim, mais especificamente em cada caso, as técnicas foram aplicadas da seguinte maneira: Panambi (caminhamento na mata e propriedade), Bozano

(caminhamento em duas áreas de mata), Santo Antônio do Palma (caminhamento no sistema agroflorestal ï SAF, e citação oral), Ipê (citação oral), Humaitá (caminhamento na margem do rio e propriedade), Santo Cristo (caminhamento nas áreas de mata), Seberi (caminhamento nos SAFôs e áreas de mata).

O levantamento de espécies por caminhamento e citação oral teve objetivo de complementar informações, que dizem respeito ao manejo das espécies, utilizadas ou não para a fabricação artesanal de erva-mate, bem como, sobre o manejo e a conservação dos ecossistemas florestais das propriedades. Nesse sentido, o conjunto de informações sobre etnoespécies, manejo e fabricação artesanal, configura os dados a respeito da coprodução com a natureza, que permite consequentemente, a análise da conservação ambiental.

No texto, as espécies são chamadas apenas por seus nomes populares (ou etnoespécies), enquanto os nomes científicos das espécies são listados nos quadros. No caso de espécies associadas à fabricação artesanal de erva-mate, a listagem de espécies consta após a apresentação das práticas. Etnoespécies, dizem respeito aos nomes das espécies conhecidas pelos agricultores (na forma de nome popular). Espécies nativas são aquelas de ocorrência natural no Estado do Rio Grande do Sul, enquanto as exóticas são aquelas que não ocorrem naturalmente no RS, provenientes de outros Estados, ou de outros países e continentes, que foram introduzidas intencionalmente ou não. O termo órvaô, utilizado no texto, deve ser entendido por erva-mate. O termo ómatoô é sinônimo de mata ou floresta.

O roteiro de entrevista (APÊNDICE B) serviu de guia para a aplicação de perguntas durante as entrevistas e durante a observação participante, nesta última ocorrendo conforme o desenrolar dos acontecimentos. A determinação taxonômica das etnoespécies foi realizada predominantemente pelo próprio pesquisador. A denominação das regiões fitoecológicas levou por base a classificação do IBGE (2004), no sentido de relacionar a ocorrência de espécies com o contexto dos agricultores. A localização dos municípios por regiões fisiográficas é baseada em Pacheco (1956).

Para a sistematização dos dados, realizou-se a transcrição das entrevistas para um formato de texto, assim como as informações registradas em caderno de campo. Esses dados, mais as fotografias, serviram de base para a caracterização do processo de fabricação artesanal de erva-mate, das famílias de agricultores, e os conhecimentos e as práticas de manejo da biodiversidade associados. Essa caracterização corresponde à dinâmica da coprodução e da gestão da base de recursos, os quais serviram para analisar a conservação ambiental.

Com os dados sistematizados das entrevistas e do caderno de campo, pôde-se analisar os fatores determinantes, para a continuidade do modo de vida dos agricultores familiares, a partir da interpretação e compreensão das características, dificuldades, estratégias, objetivos, limites e ameaças presentes na agricultura camponesa, que mais se repetiram entre as famílias. Ou seja, o entendimento desses fatores compreende o seu modo de vida. Com isso também pôde-se identificar os mecanismos de resistência das famílias, e para fundamentar isso, analisaram-se as declarações que representassem uma relação de contraposição ou de autonomia ao ómodelo dominanteô (agricultura moderna e industrialização).

A redação do texto a partir do capítulo 4 apresenta os resultados, na forma de descrição dos dados coletados, argumentando com narrativas e imagens provenientes das famílias entrevistadas, e relacionando com o referencial teórico apresentado. As famílias entrevistadas são referidas no texto através de nomes fictícios, em homenagem a personalidades relacionadas com a cultura gauchesca do *Conesul* da América, entre outras personalidades. Cantores: Cenair Maicá (*in memoriam*), o argentino Horácio Guarani, a chilena Violeta Parra (*in memoriam*), Noel Guarani (*in memoriam*), a argentina Mercedes Sosa (*in memoriam*), o argentino Jorge Cafrune (*in memoriam*), o argentino Atahualpa Yupanki (*in memoriam*), o argentino Jose Larralde, o chileno Victor Jara (*in memoriam*). Joana é uma homenagem a artista e professora Joan Jara, chilena-inglesa, que foi esposa de Victor Jara. Yari se refere à deusa dos ervais. Os demais são Olga Benário (*in memoriam*), Anita Garibaldi (*in memoriam*), a mexicana Frida Kahlo (*in memoriam*) e Sepé Tiaraju (*in memoriam*).

Parte das citações de entrevista não tem seus interlocutores identificados, a fim de preservar o anonimato conforme o teor de determinadas declarações. As palavras em itálico se referem a termos de idiomas, que não são da língua portuguesa e provenientes das falas dos entrevistados. As citações até três linhas e palavras de outros autores, foram grifadas com aspas duplas. As palavras com aspas simples são termos do próprio autor.

4 A ENTRADA EM CAMPO E AS FAMÍLIAS QUE PROCESSAM ERVA-MATE ARTESANAL

Este capítulo divide-se em quatro seções. A primeira e a segunda apresentam os resultados referentes à procura dos casos (pesquisa exploratória). A terceira apresenta os municípios de residência das famílias selecionadas, contextualizando-as, a partir de dados geográficos, vegetacionais, econômicos e demais informações pertinentes à agricultura familiar. A quarta seção apresenta as sete famílias selecionadas para a pesquisa, descrevendo suas características e trajetórias.

4.1 A PROCURA DO TESOURO

O pesquisador partiu do princípio que a fabricação artesanal de erva-mate seria rara, pois apenas conhecia três casos, um em Panambi e os outros dois através da Feira de Agricultura Ecológica (FAE), em Porto Alegre. Desde o final de 2009 até maio de 2010, foi o período de intensa procura para saber sobre a existência dessas famílias. Através de diferentes fontes soube-se da existência de 24 casos em municípios da região do Planalto e um caso na região do Escudo Cristalino[21], no município de Camaquã (figura 14).

A descoberta dos casos foi obtida principalmente através de informação de entidades de assistência técnica, que trabalham com agricultores. Inicialmente telefonou-se aos técnicos da Associação Rio-Grandense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER), dos municípios da região de Palmeira das Missões, pelo fato dessa cidade ter sua história intimamente ligada à erva-mate (SOARES, 1974). A partir daí, esses técnicos indicaram outros municípios da região do Planalto Médio e Alto Uruguai[22]. Através da FAE, em Porto Alegre, e do Centro de Tecnologias Alternativas para Pequenos Agricultores (CETAP), em Passo Fundo, identificaram-se famílias na região serrana (Planalto Médio e Encosta Superior do Nordeste[23]) e uma família no Alto Uruguai, região do município de Santa Rosa.

[21] Moreno (1989). Para o registro do número de famílias, que fabricam erva-mate artesanal, incluiu-se este caso no levantamento exploratório.
[22] Classificação de Pacheco (1956).
[23] Idem

No ano de 2009 fez-se uma visita a Turismate, um evento festivo realizado em Ilópolis, no vale do Taquari, região que se caracteriza por ser um dos principais polos[24] de fabricação de erva-mate do Estado, porém, com as pessoas contactadas não se obteve informação sobre a existência de erva-mate artesanal, inclusive as respostas foram no sentido da não existência. Um contato importante para o descobrimento das famílias foi a gentileza de um funcionário da EMATER de Ijuí, o qual solicitou a todos os escritórios dessa regional (47 municípios), através de correio eletrônico, a informação sobre a existência de casos. Felizmente houve resposta de alguns de seus colegas, como de Humaitá e Bozano (visitados), Espumoso e Crissiumal (não visitados).

PROCEDÊNCIA DA ERVA/ Nº DE CASOS	**FONTE DA DESCOBERTA**
Bento Gonçalves (1)	Colegas
Bozano(1)	EMATER
Camaquã(1)	FAE
Chapada(1)	EMATER
Crissiumal(1)	EMATER
Dois irmãos das Missões(1)	EMATER
Espumoso(1)	EMATER
Humaitá (2)	EMATER
Ijuí(1)	IMEAB
Ipê(1)	FAE
Lagoa dos Três Cantos (2)	EMATER
Mato Castelhano(1)	Coop. GiraSol
Marau (2)	CETAP
Panambi(1)	Próprio pesquisador
Pontão(1)	Instituto Educar
Santo Antônio do Palma (2)	CETAP
Santo Cristo(1)	FAE
Seberi (2)	Colega e EMATER
Três de Maio(1)	EMATER
Total: 24 casos	

Figura 14 ï Quadro da relação dos municípios, com o número de famílias citadas, que fabricam erva-mate artesanal no Rio Grande do Sul, identificando-se a fonte informadora.
Fonte: dados de campo.

Das 24 famílias identificadas, 14 foram visitadas, sendo que dez não o foram pelas seguintes situações: uma vez que a pesquisa exploratória foi realizada até o mês de maio de 2010, o tempo para a pesquisa ficou limitado, aliado a grande amplitude dos deslocamentos, em diferentes regiões do Estado. Além disso, a descoberta das famílias foi acontecendo pouco

[24] Em Ilópolis existem nove ervateiras.

a pouco. À medida que os casos iam sendo identificados, tratava-se de agendar uma visita. Nesse tempo, procurou-se visitar o maior número de famílias possível, o que em grande parte somente se conseguiu devido ao auxílio dos técnicos, que a partir de seus gabinetes municipais, transportaram e apresentaram o pesquisador aos agricultores. Sendo assim, aqueles casos em que não houve auxílio para o deslocamento foram deixados como segunda alternativa, porém alguns deles não efetuou-se a visita devido ao limite de tempo. Houve um caso em que a família não aceitou receber a visita do pesquisador. Alguns casos não tiveram a mediação, tratando-se diretamente com os agricultores o interesse da pesquisa, sendo em Panambi, Três de Maio, Ipê e Bento Gonçalves. Nesses municípios a forma do deslocamento incluiu bicicleta e carona com colegas e com ônibus escolar. O deslocamento até os municípios foi realizado preponderantemente através de ônibus de linhas intermunicipais. Nesse aspecto, o fato de o pesquisador possuir parentes em Panambi, fez com que o município fosse uma base de campo "estratégica", para contactar os agricultores e os mediadores, planejar as viagens, informando-se de horários de ônibus e dirigindo-se às cidades do Alto Uruguai e Planalto Médio.

A mediação exercida pelos técnicos, para aproximar o pesquisador e as famílias camponesas foi fundamental para a viabilidade da pesquisa e contribuiu para a receptividade do pesquisador, em vista da aparente manifestação de confiança por parte dos anfitriões. Isso se deve em parte ao trabalho dos técnicos, os quais, em muitos casos, têm uma relação com os agricultores, que existe há muitos anos. Parte disso também se deve ao papel do pesquisador, ao se apresentar, explicar a pesquisa e pedir autorização para efetuá-la.

No mapa abaixo (figura 15) apresentam-se os municípios onde foram realizadas as visitas e aqueles onde não foi possível visitar as famílias.

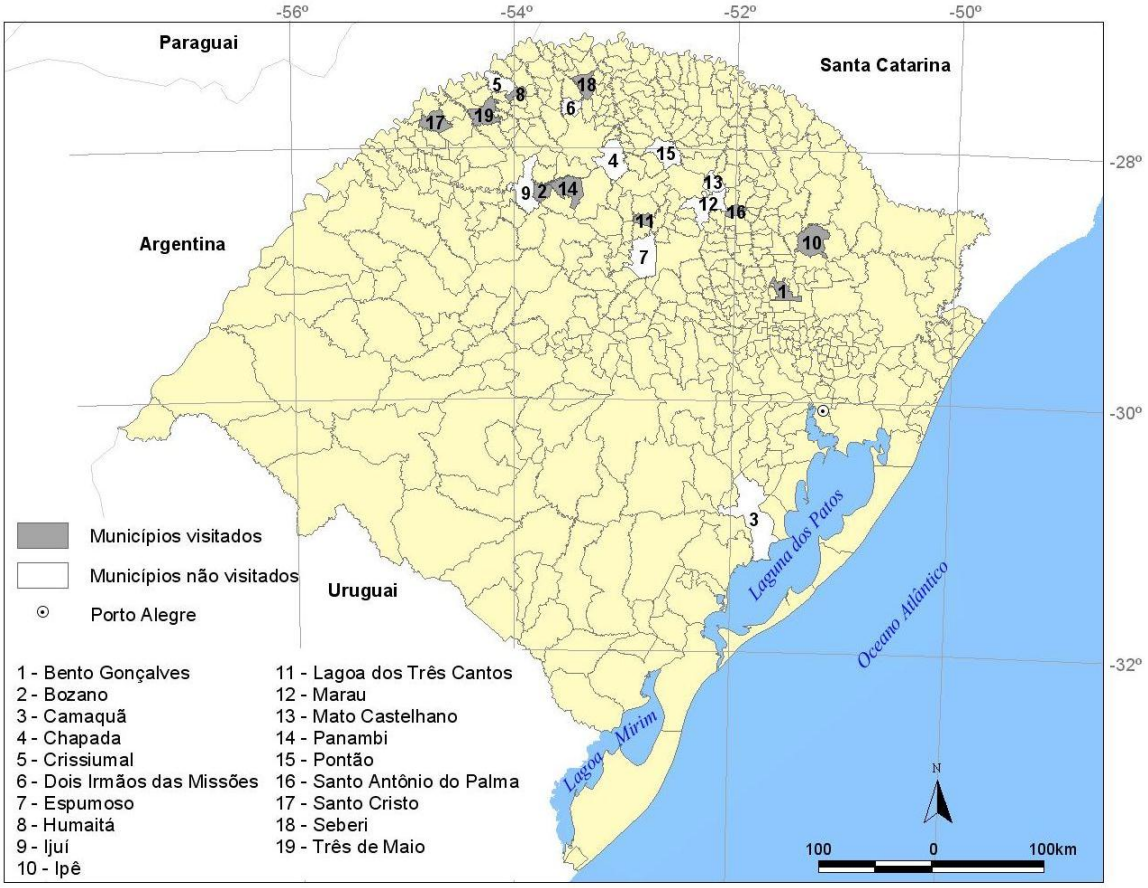


Figura 15 - Mapa do Rio Grande do Sul destacando os municípios visitados (em cinza) e não visitados (em branco), onde residem as famílias de agricultores que processam erva-mate de forma artesanal.
Fonte: dados de campo.

4.2 CONHECENDO AS FAMÍLIAS E SELECIONANDO OS CASOS DE AMOSTRAGEM

Na pesquisa exploratória geraram-se dados de localização (município), tecnologias utilizadas para a fabricação da erva-mate, espécies vegetais fornecedoras de lenha, usadas para a secagem, tecnologia para desvio da fumaça, se há comércio do produto e respectivo registro, se há conexão com o turismo, se existe perspectiva de continuidade da prática, para as próximas gerações das famílias, procedência da matéria-prima e informações a respeito da condição social e principais atividades ou fontes de renda das famílias.

Tendo-se gerado dados de 14 famílias, partiu-se para a tipificação dos casos, considerando as finalidades da produção e as possibilidades de continuidade, reunindo as famílias com características em comum. Primeiramente as famílias foram agrupadas conforme o objetivo da fabricação artesanal de erva-mate, sendo apenas para o autoconsumo (ópara o gastoô) e para o comércio, incluindo autoconsumo. Dos casos incluídos no comércio, há os que têm nessa atividade sua fonte de renda principal (ou uma das principais) e aqueles que

comercializam eventualmente. Em segundo lugar, os casos foram reunidos conforme a perspectiva de continuidade da prática artesanal para as próximas gerações da família ou através de suas redes. Sendo assim, conforme as famílias informaram, as respostas foram no sentido de afirmar positivamente (sim) ou negativamente (não). Alguns casos se mostraram duvidosos, mas mesmo assim foram agrupados conforme outras características de semelhança entre eles. A partir do cruzamento destes dois parâmetros, obtiveram-se três (3) grupos de famílias com características em comum (figura 16). O critério do uso da lenha para a secagem da erva não foi utilizado para diferenciar os casos, devido ao receio dos agricultores em declarar sobre as espécies utilizadas e pela variação na utilização de espécies nativas e exóticas. Cada grupo resultante ficou formado por quatro a cinco famílias, das quais foram selecionadas duas ou três famílias a fim de aprofundar a pesquisa.

O grupo 1 resultou com cinco famílias, reunindo aquelas que destinam a produção artesanal apenas para o consumo próprio, coincidindo com a predominância do uso de lenha de espécies nativas. Entre outras características estão o fato de quatro delas reunirem aposentados, os quais não têm perspectiva de continuidade da prática entre seus descendentes.

O grupo 2 reúne quatro famílias que comercializam a erva artesanal, porém não dispõem de plantios de erva-mate, sendo a procedência da erva externa à propriedade. Verificou-se também que não há a perspectiva de continuidade da prática para as próximas gerações e têm como outras atividades principais o cultivo de grãos (*commodities*) e a produção de leite.

O grupo 3 reúne cinco famílias que comercializam a erva-mate, contudo se verificam diferenças marcantes em relação ao segundo grupo, que são a presença de cultivos do vegetal nas propriedades, na forma de plantios homogêneos e/ou agroflorestais, a perspectiva de continuidade da prática por seus descendentes, e com exceção de uma família, fazem parte de redes de produção, beneficiamento e comercialização agroecológicas ou alternativas, como o turismo (figura 16).

GRUPOS	CASOS	AUTOCONSUMO	COMÉRCIO		PERSPECTIVA DE CONTINUIDADE	LENHA PARA A SECAGEM	PROCEDÊNCIA DA ERVA	CONDIÇÃO SOCIAL/ ATIVIDADES	CASOS SELECIONADOS
			Principal renda (semanal)	Eventual					
1	Panambi	X			Não	Nativa	Mato e solitários	Aposentados	X
	Seberi 1	X			Não	Nativa	Mato e solitários	Aposentados	
	Lagoa dos Três Cantos 1	X			Não	Eucalipto	Solitários	Aposentados	
	Lagoa dos Três Cantos 2	X			Não	Nativa	Mato e solitários	Aposentados	
	Bozano (grupo de 07 famílias)	X			Sim (?)	Nativa	Árvores solitárias do grupo de 07 famílias	Lavoura, esquadrias	X
2	Santo Cristo		X		Não	Uva-do-japão, canela-doce, nativas	Solitários e de vizinhos (plantada e mato)	Pedreiro, bovinocultura de leite	X
	Três de Maio		X		Não (?)	Erva-mate, outras	Vizinhos	Lavoura	
	Humaitá 1		X		Não	Eucalipto	Vizinhos		X
	Humaitá 2			X	Não	Erva-mate, nativas e exóticas	Algumas árvores solitárias na lavoura	Bovinocultura de leite, lavoura	
3	Bento Gonçalves		X		Sim (?)	Eucalipto, ligustro, acácia-negra	Fornecedores	Turismo, uva	
	Seberi 2		X		Sim	Eucalipto e secas do mato (nativas)	SAF e vizinhos		X
	Ipê		X		Sim (?)	Nativa e exótica	SAF	Agricultor ecologista	X
	Santo Antonio do Palma 1			X	?	Nativa e exótica	Mato e plantada	Agricultor ecologista	
	Santo Antonio do Palma 2			X	Sim	Nativa	Plantada, com cerca arbórea	Agricultor ecologista	X

Figura 16 ï Quadro de informações sistematizadas de quatorze famílias de agricultores visitadas no Rio Grande do Sul, que fabricam erva-mate artesanal, com informações sobre objetivo da atividade (autoconsumo ou comércio) e perspectiva de continuidade [SIM, NÃO e/ou duvidosos (?)], e outras características. Solitários: diz respeito a árvores de erva-mate remanescentes ou que ocorrem esparsas em pouco número nas lavouras e quintais.
Fonte: dados de campo.

.

4.3 OS MUNICÍPIOS DAS FAMÍLIAS SELECIONADAS

4.3.1 Localização e vegetação

Panambi e Bozano localizam-se no Planalto Médio, noroeste do Estado. A vegetação original de acordo com IBGE (2004) é de Floresta Estacional Decidual e Estepe Gramíneo-Lenhosa com Floresta de Galeria.

Humaitá, Santo Cristo e Seberi localizam-se na região do Alto Uruguai, extremo norte e noroeste do Estado. Nos dois primeiros a vegetação original é de Mata Estacional Decidual, enquanto no terceiro ocorrem a Mata Estacional Decidual e a Floresta Ombrófila Mista.

Santo Antônio do Palma localiza-se no Planalto Médio, porém em uma zona de transição com a Encosta Superior do Nordeste, ou seja, com a região serrana do Estado. A vegetação original é a Floresta Ombrófila Mista.

Ipê localiza-se na Encosta Superior do Nordeste ou também chamada de região serrana. A vegetação original é de Floresta Ombrófila Mista nas encostas superiores dos morros, de Mata Estacional Decidual nos vales dos morros e de Estepe Gramíneo-Lenhosa nos planaltos dos morros (Campos de Cima da Serra). A localização e a vegetação dos municípios podem ser conferidas no mapa a seguir (figura 17).

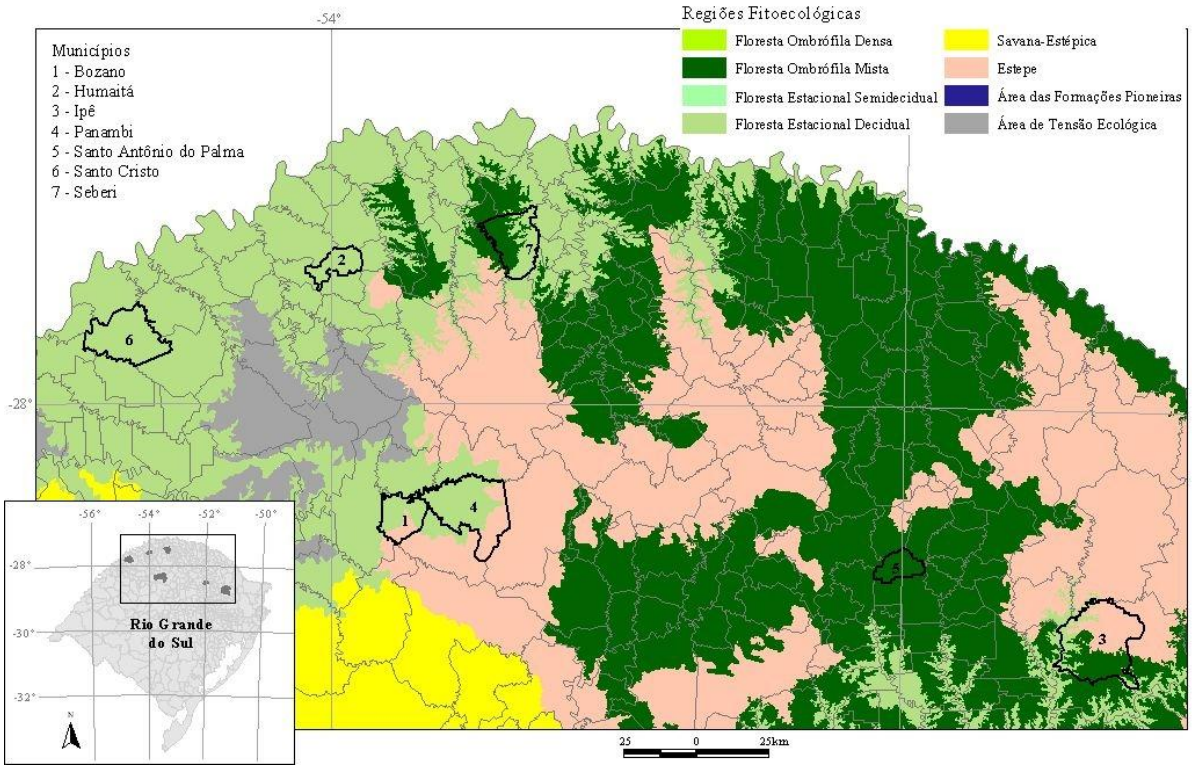


Figura 17 - Localização dos municípios das sete famílias pesquisadas, por divisão política, sobre a distribuição original das regiões fitoecológicas segundo o IBGE (2004).
Fonte: IBGE (2004).

Porém essa vegetação original foi quase completamente alterada e suprimida pela ocupação antrópica. Conforme Cordeiro e Hasenack (2009) a região fitoecológica da Mata Estacional Decidual em seu bloco norte (domínio florestal do norte do Estado recobrindo as antigas florestas ao longo dos rios Pelotas e Uruguai até a confluência com o rio Ijuí), de um total de 17.125,23 km² restam apenas 814,97 km² (4,85%), ou seja, ela foi quase totalmente convertida em uma paisagem agrícola (figura 18). Nessa região é onde se situam os agricultores pesquisados de Panambi, Bozano, Santo Cristo, Humaitá e Seberi, salvo áreas de transição com outras florestas. A maior área de floresta conhecida no território do município de Bozano é uma que tem em torno de 50 ha. Em Panambi relatou-se a existência de uma floresta com área de aproximadamente 100 ha, que se situaria próximo à rodovia sentido Panambi-Cruz Alta e pertenceria a um ódinamarquêsô. Ou seja, as maiores áreas de floresta são raras. Em Humaitá as florestas remanescentes correspondem a 2,5% da área total do município (120 km²), segundo dados da Secretaria Municipal de Educação e Cultura (1992). A figura 18 mostra a realidade atual da sobre os remanescentes de vegetação no Rio Grande do Sul, percebendo-se maior ocorrência de florestas nas regiões com relevo mais acidentado (serra e vales dos rios) e três áreas verdes no extremo norte e noroeste do Estado, que

correspondem às áreas indígenas e ao Parque Estadual do Turvo, este na fronteira com a Argentina.

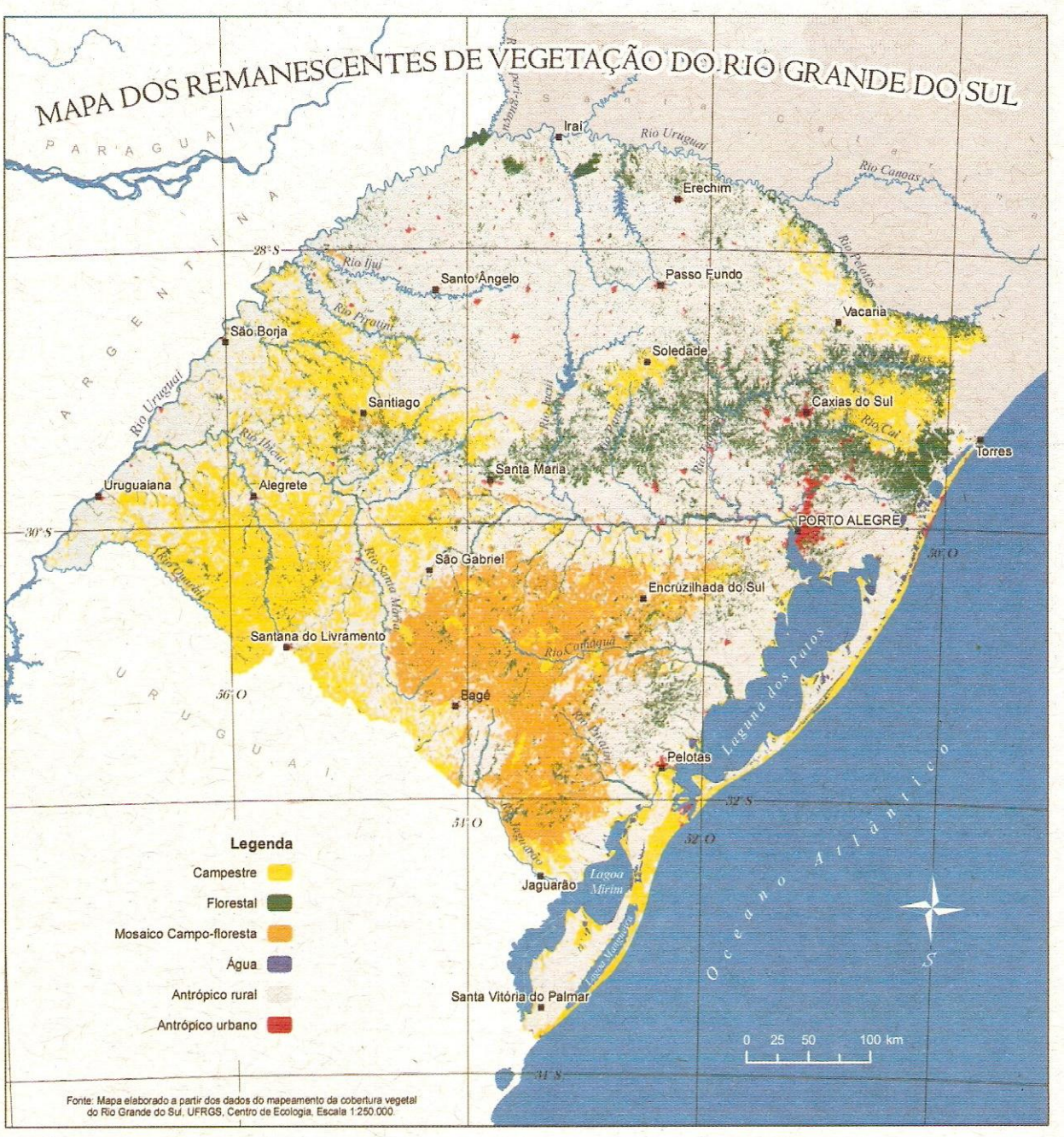


Figura 18 - Mapa dos remanescentes de vegetação do Rio Grande do Sul.
Fonte: Cordeiro e Hasenack (2009).

4.3.2 Economia e agricultura

A agricultura é o setor mais importante da economia para quase todos os municípios citados, destacando-se a produção de soja, milho e trigo em sistemas de monocultivo em Panambi, Bozano, Humaitá, Santo Cristo e Seberi. Esses monocultivos também ocorrem nos outros municípios, porém em menor amplitude e de forma regionalizada.

Ipê é considerado a capital nacional da agroecologia, embora também tenha produção convencional[25]: na região mais serrana, predominam as frutas (uva, maçã) e na região de campo predomina a lavoura de grãos (milho, soja). Na agricultura familiar há de forma generalizada a bovinocultura de leite, e também ocorrem cultivos de cebola, alho e morangos (IPE, 2010; informação verbal)[26].

Em Santo Antônio do Palma também se destaca a produção agroecológica. No município ocorre uma regionalização do cultivo de alguns produtos, sendo basicamente três regiões: a do fumo, a dos pomares e hortas, e a das monoculturas de soja, milho e trigo, sendo que em geral está presente a bovinocultura de leite. Existem três agroindústrias, duas de sucos e derivados e uma de melado. A produção de erva-mate em folha (matéria-prima) é de 200 t/ano em 20 ha de terra (informação verbal)[27].

De modo geral são produzidos diversos produtos para o autoconsumo, que muitas vezes também são comercializados, como feijão, mandioca, cana-de-açúcar, frutas, hortaliças, fumo, aveia, batata, bovinos, suínos, ovinos, peixes e aves. No quesito leite Santo Cristo possui uma das maiores bacias leiteiras (mais de 100 mil litros/dia) da sua região e do Estado. Na suinocultura, Humaitá é o quarto maior produtor do Estado, levando-se em conta a intensa adoção do sistema de integração produtor-empresa (informação verbal)[28]. A produção de suínos também se destaca para o município de Santo Cristo. A piscicultura tem sido incentivada em Bozano e Santo Cristo, contabilizando no primeiro mais de 250 açudes, que totalizam uma produção ao redor de 40 toneladas de peixes por ano (BOZANO, [200?]).

A situação fundiária dos municípios é constituída principalmente por pequenas propriedades familiares, que correspondem a mais de 90% dos estabelecimentos agropecuários, com área média entre 12 e 26,5 ha (IBGE, 2010).

---

[25] Sinônimo de produção em monocultivos e com o uso de insumos externos, como fertilizantes e agrotóxicos. Também designado de produção em monocultura.
[26] Informação fornecida pela família entrevistada de Ipê.
[27] Informação fornecida pela EMATER de Santo Antônio do Palma em 2010.
[28] Informação fornecida pela EMATER de Humaitá em 2010.

4.3.3 Feiras dos produtores e eventos de agricultura familiar

Foi citada a existência de feiras dos produtores em alguns dos municípios visitados. Em Seberi ela é administrada por uma associação de agricultores e tem apoio da EMATER e prefeitura municipal. Além disso, acontece a Colônia em Festa no mês de junho, que no ano de 2010 teve a sua quinta edição e pela primeira vez teve troca e venda de sementes *crioulas*, contabilizando cerca de cem variedades. A EMATER do município de Bozano realizou, no ano 2010, uma feira para a troca de sementes crioulas.

A feira do produtor de Panambi tem o apoio da EMATER. Anualmente estão sendo realizadas as Feiras da Colônia (Fecolônia), que comumente integram mais dois municípios, Condor e Pejuçara.

Em Ipê, existe um estabelecimento da associação de agricultores, que comercializa os produtos agroecológicos. Também, realiza-se anualmente uma festa da agroecologia. Em Santo Antônio do Palma, existe o Centro Agroecológico, que proporciona a realização de eventos anuais, como o Jantar Ecológico. Os produtos agroecológicos em geral são comercializados para fora do município, por exemplo, a feira ecológica em Passo Fundo.

Em Humaitá acontece anualmente a *Manhok Fest* e a Festa do Porco à Paraguaia, que no ano 2010 tiveram sua oitava e sétima edições respectivamente. A primeira se refere à divulgação de um cultivo tradicional no município, a mandioca, uma das fontes de renda de agricultores familiares. A segunda diz respeito à suinocultura.

4.3.4 Cooperativismo da agricultura familiar

É marcante a presença de associações e cooperativas de agricultores familiares nos municípios visitados, especialmente em Ipê e Santo Antônio do Palma, que são de caráter agroecológico. Essas iniciativas em muitos casos resultam na implementação de agroindústrias. Em Panambi citam-se a Cooperativa dos Pequenos Produtores de Leite de Linha Gramado (COPEQ), a Cooperativa dos Fruticultores de Panambi (FRUTIPAN) e a Associação de Apicultores de Panambi (APIPAN). Em Seberi existe uma associação. Nos demais municípios elas não foram verificadas. No Alto Uruguai e Planalto Médio, as cooperativas mais antigas do ramo da agricultura priorizam a cadeia produtiva de grãos (soja, milho, trigo), que predomina nas regiões. Elas surgiram essencialmente na mesma época do auge da modernização agrícola, por isso muitas delas, como Cotripal Agropecuária Cooperativa (COTRIPAL), Cooperativa Agropecuária & Industrial (COTRIJUÍ), Cooperativa

Agropecuária Alto Uruguai Ltda (COTRIMAIO) tinham em suas siglas a denominação de *tritícolas*. Em vista de estarem no ramo das monoculturas elas não se voltaram a trabalhar com a produção diversificada da agricultura familiar, resultando em um espaço exíguo para esse mercado, com exceção de cooperativas menores, como a Cooperativa dos Agricultores de Santo Cristo (COOPASC).

4.3.5 Indústrias

Dentre os sete municípios visitados, o que tem seu parque industrial maior é o de Panambi, que já chegou a representar o terceiro polo metal-mecânico do Estado. Sua tradição nesse ramo começou desde o início da colonização, obtendo o *slogan* de ñCidade das Máquinasò (MALHEIROS, 1990). Em vista disso ainda existe uma contínua migração de trabalhadores de municípios e regiões vizinhas, fator que acrescentou no aumento de sua população, que atualmente está em mais de 38 mil habitantes (IBGE, 2010).

Em Bozano estão instaladas duas indústrias de beneficiamento de madeira, uma indústria ervateira, uma indústria metal-mecânica e uma indústria de artefatos de cimento (BOZANO, [200?]). Em Humaitá há uma fábrica de calçados para exportação, porém a população jovem que não consegue emprego na fábrica deixa o município em busca de novas oportunidades de trabalho. As olarias, marcenarias, ferrarias, serrarias e metalúrgicas funcionam em pequena escala (HUMAITÁ, 1992).

Seberi se destaca no setor industrial ervateiro, possuindo cinco indústrias. Possui agroindústrias no ramo de processamento de cereais. Em Santo Antônio do Palma existe exploração de basalto, e indústria madeireira e moveleira (SANTO ANTÔNIO DO PALMA, 2010).

4.4 AS FAMÍLIAS SELECIONADAS

4.4.1 Cenair: da cidade de volta para o campo

Em Panambi, o agricultor entrevistado é uma pessoa conhecida pelo pesquisador há mais de 20 anos. A unidade familiar é constituída por três pessoas, sendo o Cenair, possuindo cerca de setenta anos, sua mãe, viúva e com idade de 101 anos, e a irmã do Cenair, viúva e em idade setentenária. A família é originária de Panambi, sendo que antigamente pertencia ao município de Cruz Alta. Sua descendência étnica é de *brasileiros*, constitiindo-se na

miscigenação entre populações locais e habitantes de origem portuguesa e paulista do tempo do reinado de Dom Pedro II, que vieram morar na localidade, chamando-a de Passo dos Pires, atual linha Gramado.

Cenair é divorciado e desse casamento tem filhos e netos, que moram na cidade, em outros municípios. Ele é uma pessoa muito divertida e ativa. Está sempre contando piadas e fazendo os outros rirem: *contando piada não se faz fofoca*. Participa de um coral em Panambi, indo aos ensaios semanalmente. Em sua casa costumam reunir-se com amigos uma ou duas vezes por semana, onde se animam contando piadas e cantando ao som do violão. Morou por mais de 20 anos na cidade. Trabalhou 17 anos na COTRIJUI, em Ijuí e Dourados (MS), e depois passou a trabalhar na COTRIPAL em Panambi, onde se aposentou. Quando estava em Dourados, trabalhando pela COTRIJUI, disse que seus pais estavam *velhinhos* e *abandonados,* no local onde moravam, aí seus pais pediram para ele trabalhar em Panambi, a fim de ficar próximo deles. Ele sentiu que deveria voltar, então passou a trabalhar na COTRIPAL, em Panambi. Foi quando veio morar com sua mãe. Do conjunto de irmãos, somente ele e sua irmã ficaram morando no campo, os outros moram na cidade.

A propriedade onde a família mora tem em torno de 5 ha. Existe uma área de potreiro[29] aos fundos da casa e do galpão, que declina até a sanga[30], protegida por mata ciliar, e onde estão o carijo e uma estrutura montada para lazer, com lona e mesa. No local tem grama e sombra, e eventualmete acontecem confraternizações e encontros de cavaleiros (figura 19).

Figura 19 - Potreiro e mata ciliar ao fundo das casas de moradia. Março de 2010. Panambi, RS.
Fonte: acervo do autor.

[29] Campo de pastagem natural.
[30] Pequeno curso dágua (córrego).

Eles têm a sua principal fonte de renda obtida através das aposentadorias. Para o autoconsumo, possuem uma pequena área de lavoura onde plantam milho *caiano*, para consumo animal e humano (milho-verde), mandioca e algumas hortaliças. Junto e ao redor das casas e do galpão, plantam chuchu, árvores frutíferas domésticas (de pêssego, figo, bergamota, laranja, limão, kinkan) e nativas. Possuem diversas espécies de plantas medicinais e de flores. O Cenair costuma coletar plantas espontâneas para consumir em saladas, como radiche, mastruz, serralha e dente-de-leão. Criam alguns animais, como bovinos e galinhas. Na propriedade, há um açude com margens reflorestadas, onde produzem peixes.

4.4.2 Victor e Joana: erva em mutirão

Em Bozano a fabricação artesanal de erva-mate acontece em mutirão por até sete famílias de agricultores. O grupo realiza outras tarefas em conjunto, como o manejo das lavouras e o abate de animais (bovinos e suínos). A entrevista foi realizada apenas com uma das famílias, a qual hospedou o pesquisador.

Figura 20 - Paisagem de monoculturas de inverno e fragmentos florestais. Agosto de 2010. Bozano, RS.
Fonte: acervo do autor.

Em média cada propriedade tem em torno de 20 há, ocorrendo arrendamento de terras. A família entrevistada cultiva 60 há de terra. A atividade que mais diz respeito à obtenção de renda é a produção de grãos, sendo soja no verão e trigo no inverno, em sistema convencional. Como são sócios da COTRIJUÍ, é lá que comercializam seus produtos. Na comunidade católica da comunidade eles participam de uma sociedade de salão de baile e cancha de bocha.

Eles produzem alimentos para o autoconsumo, como olerícolas, batata-doce, mandioca, abóbora, moranga, chuchu, feijão e amendoim. Criam galinhas, patos, peixes, suínos e bovinos. Há frutíferas domésticas (de laranja, limão, lima, bergamota, pêra, nozes, entre outras) e processam derivados, como queijo, doces, melado, pães e cucas. A erva-mate diz respeito apenas ao consumo do grupo de famílias.

Na família anfitriã, a entrevista foi realizada apenas com o Victor, que tem 56 anos de idade. Ele e a Joana têm duas filhas, que moram na cidade, e um filho, que está prestes a vir morar com eles. O filho trabalha como inseminador de suínos, viajando para outras cidades. A filha mais velha é formada em Pedagogia, enquanto a outra está estudando. O Victor tem quatro irmãos, dos quais apenas um trabalha com ele no interior, embora resida na cidade, em Ijuí. Eles também se dedicam a uma pequena fábrica de esquadrias metálicas, que se situa na mesma propriedade. A família nasceu e se criou na localidade onde moram, desde a vinda dos avós de outras cidades do Rio Grande do Sul, como Santa Maria e Venâncio Aires, e da Alemanha, assim como da própria localidade.

Figura 21 - A casa do soque, os potreiros, o açude e o mato. Bozano, RS. Abril de 2010.
Fonte: acervo do autor.

4.4.3 Horácio e Violeta: de peão a erveiro

Em Humaitá a família é constituída por Horácio e Violeta, que estão na faixa de idade entre quarenta e cinquenta anos, seu único filho adolescente e a mãe e um irmão do Horácio, ela com idade de 83 anos. Quanto à origem étnica, definem-se como descendentes de italianos. A família dispõe de três áreas de terra, totalizando em torno de 10 ha. Uma das áreas, com 6 ha, foi financiada através do *Banco da Terra* e está sendo paga anualmente.

A fabricação artesanal de erva-mate é a principal fonte de renda da família, comercializando de maneira informal. Exerce outras atividades, como a produção de soja na área de 6 ha e tem parte da renda de uma serralheria, que é administrada por outra família. A serralheria funciona com a força da água do lajeado (riacho), através de uma turbina. A mesma turbina é que faz movimentar o soque de erva. Criam bovinos, porcos e galinhas, que se destinam basicamente ao próprio consumo. Processam derivados, como salames e rapaduras. Produzem alimentos para seu aprivisionamento, como mandioca, batata-doce, amendoim, hortaliças, plantas medicinais e estão formando um pomar com marmelo, caqui, maçã, pêssego e romã. A família participa de festas do município, como a *Manhok Fest* e a Festa do Porco à Paraguaia.

Figura 22 - O riacho com vegetação ciliar e as lavouras, Humaitá, RS. Julho de 2010.
Fonte: acervo do autor.

Os pais do Horácio são originários de Jaguari e vieram para Humaitá há cerca de 60 anos, seguindo a corrente migratória de outros parentes. Justificaram a vinda pela melhor qualidade das terras de Humaitá. Em Jaguari onde moravam não tinha *terra boa, era uns perau, uns cerro*. Quando chegaram para morar na localidade, disseram que *era tudo mato*. Como tinha muito mato, tudo foi derrubado para usar em serrarias e marcenarias. Esse processo aconteceu por volta das décadas de 1950 e 1960, coincidindo com a expansão das lavouras mecanizadas, do trigo e da soja, seguindo-se a derrubada dos ervais nativos.

O pai do Horácio trabalhava como ferreiro e na marcenaria de parentes. Sempre trabalharam com lavoura, e cultivos e criações para o consumo próprio. Quando jovens, o Horácio e seus irmãos eram impedidos de trabalhar na marcenaria, então apenas observavam, por causa disso, saíam para trabalhar como diaristas para vizinhos e outros agricultores.

Depois que ele terminou de estudar o antigo ‘primeiro grau’, trabalhou em uma marcenaria durante quatro anos, em Toledo (PR). Em apenas um ano de experiência aprendendo a profissão, seu patrão permitiu que ele trabalhasse de forma individual na empresa, onde fabricava móveis, como estantes, mesas e cadeiras. Depois disso, teve que voltar a Humaitá, para ficar cuidando de sua mãe, pois o pai havia falecido. O outro irmão que estava em casa, havia se mudado para o Estado do Mato Grosso, onde ficou por pouco tempo, retornando depois para morar com eles. Horácio, desta forma, não quis voltar ao Paraná, onde tinha o emprego garantido, e continuou trabalhando como diarista. A partir daí, casou-se, sendo a Violeta originária de Catuípe.

Quando o Horácio era criança, havia vizinhos que processavam erva-mate usando carijo, mas ele e seus irmãos nunca participavam, pois não tinham afinidade com eles. Referiu-se a esses vizinhos como *acaboclados*. Afirmou que nunca iria imaginar que hoje estaria trabalhando com erva. A família tem uma história de 15 anos de trabalho com a erva-mate. Horácio trabalhou como *peão* para um vizinho, que tradicionalmente processava erva. O vizinho inicialmente tinha um barbaquá, herdado de seu pai, mas depois substituiu o sistema de secagem construindo uma espécie de *forno*. Horácio começou aprendendo a etapa da poda, onde subia em árvores de até dez metros de altura. Em seguida foi aprendendo as outras etapas do processo, chegando ao ponto do patrão deixá-lo encarregado por tudo, desde a poda até o soque, como ilustra a fala a seguir:

> [. . .] ele não conseguia gente pra ajudá, ninguém qué né, esse negócio de trepá num pé de erva não é qualquer um que trepa e sabe cortá e tudo. Daí ele veio, falou comigo, daí eu disse: eu não sei lidá mas tudo a gente vai aprendendo, né, e daí foi. Trabalhei acho que um ano assim ajudando a puxá, daí depois já fui desgalhá, e daí ele já começô a deixá eu fazê sozinho daí já não quis mais sabê, aí era eu que tinha que me virá com tudo. Ele só pegava erva socada daqui do soque e ainda levava lá na casa dele, daí eu fazia tudo, ele me dava o trator, o carreto né e um peão junto e eu me virava. (Horácio).

Depois que o Horácio aprendeu o ofício, resolveram tocar a produção própria, construindo, junto com o sogro, o *forno*, para secar erva, conforme o modelo do seu ‘professor’. Há dois anos a família comercializa a erva-mate.

4.4.4 Jorge e Frida: tradição que se tornou alternativa

Em Santo Cristo, a unidade familiar é composta pelo casal Jorge e Frida, um irmão da Frida e dois filhos que moram com eles, sendo um rapaz de 18 anos de idade, que ora trabalha

em casa, ora trabalha de diarista, e uma menina que cursa a oitava série do Ensino Fundamental. Eles possuem mais três filhos, sendo duas mulheres casadas, que moram na cidade, e um rapaz que mora em Carazinho, onde estuda Engenharia Mecânica, e trabalha em Não Me Toque. A família é natural de Santo Cristo, sendo que os avós do agricultor vieram de Montenegro. Eles têm origem étnica germânica e entre eles e com os vizinhos, costumam se comunicar em língua alemã. Sobre a vinda dos imigrantes, Jorge relembra: ño meu avô era o ultimo do mato ali, o primeiro que entrou, era tudo mato, ele derrubou a área ali da Belinha pra fazê o cemitério, o velho [...], ele era agrimensor das colônias, medi terrasò.

Antigamente, o que mais se produzia era soja, milho e porco. Pelo que sabem, não havia erva nativa na região durante a época do seu avô. O pai do Jorge fabricava erva antigamente, assim como outros da vizinhança, a partir da implantação de ervais. A moagem da erva era feita em um soque de certo parente, em uma comunidade próxima, mas em seguida construíram seu próprio soque, o que fez muita gente solicitar-lhes o serviço de moagem da erva. Há mais ou menos trinta anos eles fabricam erva, desde quando já existia indústria ervateira em Santa Rosa.

Quando Jorge e Frida se casaram, foram morar durante oito anos no interior de Alecrim, município vizinho, lá ele trabalhava como diarista e em suas terras a família trabalhava com agricultura, no entanto não processavam erva, pois não havia soque na vizinhança. Depois venderam as terras e voltaram a morar na casa do pai do Jorge, e inclusive cuidando dele, pois estava ancião. Desde o retorno, são dezoito anos vivendo no antigo lar.

A área da propriedade é de 14 ha, dos quais 4 ha são de mata, a maior parte ao fundo da área, em terreno mais íngreme (figura 23). As principais fontes de renda dizem respeito à fabricação artesanal de erva-mate e ao trabalho no ramo da construção civil, que o Jorge faz, por vezes, na forma de troca de serviços ou como um trabalho externo à propriedade. Também há venda de bovinos para carne, *junta de bois*, para tração, e leite. Na propriedade, eles criam 27 cabeças de gado bovino, entre as quais, oito vacas produzindo leite, porém ninguém da família consome o leite. Há cerca de um ano compraram uma ordenhadeira, que a Frida está aprendendo a manusear, no entanto, algumas vezes a filha caçula faz o serviço. Existem áreas de pastagem e milho, que se destinam à alimentação do gado, o qual também circula pela mata ciliar de um riacho. Para o autoconsumo, também há criação de porcos, algumas árvores frutíferas (pera, caqui, nozes e cítricas), uma pequena horta e fazem melado. Uma característica peculiar dessa família é o fato de ser sócia de cinco cooperativas.

Figura 23 - Potreiro em primeiro plano. Ao fundo, do outro lado do riacho, áreas de pastagem e outros cultivos, arrodeados pela mata. Santo Cristo, RS. Junho de 2010.
Fonte: acervo do autor.

4.4.5 Noel e Mercedes: mais mato, menos lavoura

Em Seberi, a unidade familiar é constituída por três pessoas, sendo Noel e Mercedes, em uma faixa de idade entre cinquenta e sessenta anos e o filho mais novo (Sepé) com idade de 18 anos. Sepé concluiu o ensino médio e está pensando em fazer algum curso superior. O casal possui uma filha, que mora com seu esposo na mesma propriedade, e um filho mais velho, casado e residente na zona urbana, o qual também trabalha no ramo ervateiro, porém industrial.

A origem da Mercedes é do interior de Seberi, onde viveram seus pais e avós, de origem indígena e mestiça. Seus antepassados sempre trabalharam com erva-mate e essa história segue por mais de cem anos. O Noel é de descendência germânica e natural de Catuípe, de onde veio com seus pais e irmãos, quando ele tinha oito anos de idade. Em Catuípe não existia erva nativa e nem plantada, por isso eles nem conheciam. O pai dele plantava alfafa, vendendo-a para o exército. Depois que vieram a Seberi passaram a trabalhar com erva, foram aprendendo e aperfeiçoando, também em vista de que os familiares da Mercedes trabalhavam com isso.

Na propriedade, eles fabricam erva artesanal utilizando a secagem em barbaquá. É a principal fonte de renda, sendo produzida semanalmente em torno de 200 a 300 kg. A matéria-prima em uma proporção de um quarto é suprida pelos ervais próprios que são cultivados em sistema agroflorestal, o restante adquirem de vizinhos (figura 24). Eles fazem

parte de uma associação de pequenos agricultores, cujo objetivo é o de promover assistência técnica e a comercialização da produção das famílias associadas.

Figura 24 - Erval em sistema agroflorestal, Seberi, RS. Maio de 2010.
Fonte: acervo do autor.

Parte da renda da unidade agrícola provém de uma ervateira industrial, na qual eles são sócio-proprietários. Ela é de caráter basicamente familiar, pois as próprias famílias sócias se encarregam da mão-de-obra e gestão necessárias à empresa, sendo esporádica a contratação de funcionários. O empreendimento foi adquirido a partir da venda de terras, obtidas por herança. Parte da matéria-prima é comprada do Paraná, pois a consideram de melhor qualidade para a indústria, em relação à existente na região de Seberi. Na indústria, o processamento de erva é velozmente maior ao artesanal, em apenas uma tarde, 1.230 kg de erva resultaram cancheados.

A família tem gado bovino com oito vacas em lactação, sendo a maior parte do leite vendida, porém estão prestes a interromper a comercialização, destinando os animais a produzir leite e carne apenas para o consumo próprio. Para alimentar o gado, plantam aveia e cana-de-açúcar e fazem ensilagem de aveia. Além disso, para o consumo da família consomem suínos, galinhas, frutas (bergamota, laranja, pêssego, uva), chuchu, abóbora, pinhão, mandioca, entre outros. Nos açudes recém construídos, pretendem criar peixes. Também preparam pães e cucas assando-os no forno de barro e fazem doces (*shimiers*). O Sepé possui um cavalo, com o qual participa de cavalgadas, como a que aconteceu precedendo a Colônia em Festa em junho de 2010.

Ao longo da trajetória familiar, eles foram diminuindo as áreas de lavoura e aumentando as áreas dos ervais em sistema agroflorestal, que atualmente somam mais de 4 ha. Há mais de cinquenta anos não existia soque, a erva era socada no monjolo e a secagem

era realizada no carijo, até eles construírem o barbaquá, há trinta anos. Nessa época ainda não existiam as indústrias ervateiras. No princípio, eles começaram a trabalhar com os vizinhos, negociando a erva em uma proporção de 50 % (*à meia*). Eles transportavam a erva em carroça, andando até 30 km por dia, muitas vezes saindo de casa durante a madrugada, e conforme a ocasião, somente voltando quase à meia-noite, por vezes tomando chuva na estrada. Houve uma época que a venda de erva proveniente dos barbaquás decaiu por causa da implantação e do crescimento da produção nas indústrias, que se alavancaram a partir de 1990.

Há mais de cinquenta anos existia muito mato e as lavouras não eram como hoje, a área de plantio era chamada de *campo*, a qual tinha muita barba-de-bode (gramínea), e onde *não dava nada*. Nas áreas de campo era plantado o trigo, passando a receber a soja por volta do ano de 1975, enquanto o milho foi introduzido em monocultivos mecanizados a partir de 1990.

A família possui ao redor de 25 ha de terra em glebas separadas. Enquanto na sua trajetória, observa-se o aumento de áreas florestadas com erva-mate e outras espécies nativas, na vizinhança as culturas anuais aumentaram sua superfície de cultivo. Um sintoma desse efeito, que ilustra a situação da propriedade visitada, foi o prejuízo causado às folhas do mandiocal, devido à aplicação de agrotóxico por um vizinho, em uma lavoura de soja lindeira.

4.4.6 José e Anita: tradição e agroecologia

Em Santo Antônio do Palma, a família é natural do próprio município e descende de poloneses. São em número de seis pessoas, sendo o José e a Anita, seus dois filhos em idade infantil, e o pai e a mãe do José, na faixa setentenária. Possuem cerca de 33 ha de terra, dos quais um quarto corresponde a áreas de mata.

Figura 25 - Paisagem a partir da propriedade, Santo Antônio do Palma, RS. Março de 2010.
Fonte: acervo do autor.

Eles estão há cerca de vinte anos no ramo da agroecologia, produzindo alimentos orgânicos, como olerícolas, frutas e seus derivados, que são comercializados em feiras e em outros canais através de uma associação da qual participam. A erva-mate é fabricada uma a duas vezes durante o inverno, que em parte é vendida na feira do Ponto Ecológico em Passo Fundo. Desde seu envolvimento na agroecologia, a sua produção de alimentos veio se diversificando, sendo também utilizada para o autoconsumo. Incluem-se coletas de frutas nativas, como butiá, araçá e araticum, e o pinhão, semente da araucária, produção de hortaliças (cenoura, repolho, couve-brócolis, couve-flor, beterraba, alho, alface, chicória, agrião, mandioquinha-salsa, yacon, batata-doce, abóbora, melancia, chuchu), frutas (cítricas, goiaba, abacaxi, uva, figo-da-índia, macadâmia, caqui, figo, pêssego, pera, nêspera, marmelo), suínos, galinhas e bovinos. Além disso, manejam uma agrofloresta, constituindo-se em um consórcio de espécies arbóreas nativas e exóticas, com destaque para as frutíferas.

Figura 26 - Horta e pomar com figo-da-índia, Santo Antônio do Palma, RS. Setembro de 2010.
Fonte: acervo do autor.

Há vinte anos atrás, ainda costumavam fazer agricultura no sistema de roça (queima e coivara) e se referem a uma vegetação que era comum, o *macegal*. Segundo eles, hoje em dia, a região está mais reflorestada, possuindo mais mato e capoeira, pois antigamente o que tinha mais era o *macegal*. De acordo com os relatos sobre o macegal, depreende-se que era uma vegetação campestre, onde predominava uma gramínea. Há sessenta anos atrás, eram produzidos na região de forma predominante o trigo, o milho e suínos, que eram visados à comercialização. Depois desse período, a soja foi incluída como cultura relevante no ciclo agrícola anual. O trigo foi plantado até 15 anos atrás pela família.

A caminhada deles na agroecologia começou com a participação na Escola Alternativa para a Juventude Rural (ESCAJUR)[31], como explica a fala abaixo:

> [. . .] ela fez a ESCAJUR ali em Passo Fundo, que tinha a ESCAJUR, e eu fiz uma semana, que não tinha tempo [...] era difícil a gente saí de casa, daí fiz uma semana de estudo, tipo de técnico [...] Eles ensinavam bastante dai essas coisa assim, é pra bem dize, alternativa, tipo os composto coisas orgânica, a gente aprendia bastante, o [...] foi criado, depois tinha ali o[...], depois disso tinha os padre que coordenava tudo em Passo Fundo, depois foi um dia [...] a gente começou assim a produzi pra casa, a faze os composto e produzindo, depois foi se criando essas feira aí [...] a gente fazia biofertilizante, daí a gente aprendia lá a faze...até minhocário [...], o composto se fazia com palha e esterco [...] (José e Anita).

Depois disso foi criada uma feira em Passo Fundo, organizada pelo CETAP e a Cáritas Diocesana, na qual eles passaram a vender produtos há 12 anos. A participação na feira começou pouco a pouco, inicialmente em período mensal até chegar de forma semanal.

[31] Escola Alternativa para a Juventude Rural, voltada para a formação técnica de lideranças e jovens rurais. Foi criada em abril de 1988 em Passo Fundo pela Pastoral da Juventude Rural e a Diocese de Passo Fundo.

Segundo o José, o aumento da diversificação de produtos alavancou a partir da participação deles na feira: ñ[...] um pouco a diversificação, vejo assim que a gente, se vai vender uma coisa, tu tem uma coisa a mais tu vende mais fácil [...] se tu ir ali em Passo Fundo tu percebe, a nossa banca é a mais diversificada, e tem 8, 9 bancasò.

Com a diversificação de culturas e a exigência de mão-de-obra das atividades, eles vieram tomando um rumo, no sentido de adaptar tecnologias e mobilizar-se em uma associação. Através dela foi financiada a construção de uma agroindústria de sucos e derivados, durante o governo estadual de Olívio Dutra (1999-2002).

A produção de uvas e vinho *pro gasto* já existia, mas com a agroindústria a família investiu no aumento do parreiral, que já teve quatro safras. A habilidade em manejar as videiras se deve inicialmente à experiência que o José teve há 25 anos, quando trabalhou nos parreirais de Bento Gonçalves, durante quatro anos. Quando ele voltou de lá, fez uma poda drástica nas videiras, uma técnica estranhada por seu pai, que tinha o costume de deixar os galhos compridos, com pouca poda.

Através da associação, vendem produtos em Caxias do Sul, para onde vão a cada três semanas, levando sementes, farinha integral e hortaliças. Vendem vinho em Nova Prata, para alguns pequenos mercados, e feijão e linhaça para a Mãe Terra de São Paulo. No ano de 2006 aconteceu a construção do prédio do Centro Agroecológico, em estilo polonês, a partir de um projeto encaminhado pela prefeitura municipal de Santo Antonio do Palma. No ano de 2010 foi realizado o Nono Jantar Agroecológico, promovido pelos grupos agroecológicos, CETAP, EMATER, Cáritas Diocesana, Sindicato dos Trabalhadores Rurais e Prefeitura municipal de Santo Antônio do Palma.

Na trajetória da família, cabe constar mais uma experiência do José, que já foi vereador no município. Em relação à erva-mate, a trajetória da família vem aperfeiçoando as técnicas de processamento, aliando autonomia e o consumo próprio. Antigamente eles secavam a erva utilizando o carijo. Em vista das dificuldades com o processamento manual e a disponibilidade da matéria-prima ficar distante, além dos casos de incêndio nos carijos dos agricultores, a venda do produto sempre se limitou ao âmbito da comunidade. Era comum ficar cuidando da secagem da erva até a meia-noite, momento em que eles aproveitavam para tocar gaita[32]. A erva seca era cancheada manualmente no porão da casa e depois era armazenada em caixas de madeira.

[32] Gaita do folclore gauchesco. Espécie de acordeão ou sanfona.

As preferências quanto ao resultado do produto final, antigamente, eram diferentes. Eles processavam a erva de forma a deixá-la com cor amarela, como no exemplo a seguir, explicado pela Anita, que tem semelhanças com o método de *estacionamento* utilizado na Argentina e Uruguai: ñAté aquele tempo nós não fazia erva verde, erva amarelinha se dizia, olha que amarelinha que bonita. Sapecava, quebrava de tarde, deixava ela no soque pra amarelar. [...] Hoje quanto mais verde, o pessoal prefere maisò.

Atualmente, eles continuam sapecando a erva manualmente, sendo essa tarefa considerada a mais complicada, a mais *sofrida*. Com o processo de secagem em barbaquá e com o soque adquirido há aproximadamente oito anos, eles afirmam que houve melhorias, o trabalho ficou mais fácil e resultou em menos mão-de-obra.

No Ponto Ecológico em Passo Fundo, a erva está sendo vendida há dois anos, fato que foi incentivado pelo CETAP. Ainda não se tem uma avaliação quanto à apreciação do consumidor, embora tenham vendido toda a oferta. Ocorre degustação de produtos, como sucos e doces, todavia ainda não o fizeram com a erva.

4.4.7 Atahualpa e Yari: um casamento entre agroecologia e erva-mate

O agricultor contactado vende produtos orgânicos e entre os quais, erva-mate artesanal, na feira ecológica (FAE) em Porto Alegre, onde comparece toda semana. Praticamente 80% da renda obtida, a partir da produção orgânica, provêm da erva-mate. Os outros 20% se referem a hortaliças, uva e caqui. Além desses produtos, para o consumo da família, eles criam animais, como galinhas, suínos, ovinos e bovinos.

A família é composta pelo casal Atahualpa e Olga, três filhos, a irmã e os pais de Atahualpa. Dos filhos, uma adolescente, que é a mais velha, está cursando Engenharia Civil em Caxias do Sul. Os outros estão cursando a escola básica. Olga é diretora de uma escola municipal na cidade. A atividade agroecológica recebe maior dedicação de Atahualpa e sua irmã Yari, com relativa participação de seus pais, que estão em idade setentenária.

Figura 27 - Potreiro, horta e Floresta com Araucária, Ipê, RS. Maio de 2010.
Fonte: acervo do autor.

A trajetória da família segue desde os primeiros colonizadores italianos que vieram se instalar na região no final do século XIX, fazendo parte dessa história a erva-mate, como um importante recurso econômico, abundante na Floresta com Araucária. Quando os colonizadores chegaram na região, Atahualpa comenta que ñera só mato, mato e pinheiroò. Ele explica como era a dimensão desse ciclo econômico:

> [. . .] o tempo do meu avô eles tinham carijo né, barbaquá, colhiam a erva, sapecavam, cancheavam e vendiam, vendiam só cancheada, não pronta, era pra exportação, parece que era pra tinta [isso há quantos anos atrás?] 50, 60 anos atrás acho.

Há mais de sessenta anos havia comércio de erva para exportação a Argentina. Existiam os compradores e o transporte era realizado através de trem e caminhão. O cancheador utilizado era com tração animal (com um equipamento chamado *ouriço*, segundo a literatura). Porém, a venda de erva cancheada terminou, em vista de outras atividades como a produção de suínos, trigo e milho, na mesma medida em que empreeenderam-se a instalação de moinhos e frigoríficos. No entanto, o corte das árvores de erva-mate continuou e prosperou, em vista da demanda das ervateiras industriais por matéria-prima verde, como explica o Atahualpa:

> [. . .] eram em 4 irmãos, o pai mais 3 irmão, cada um 7 filhos, mais uns primo né, era não sei quantas colônia de erva-mate e cheio de erva-mate né, mais uns primo do meu pai, que tem.. que são tudo unido aqui né, era muita gente, tinha erva, nossa! Nós tirava, no inverno nós tirava cinco, seis caminhão de erva 500, 600 arroba por caminhão, era erva que saía daqui, nossa! Ia pra Erechim, Ouro Verde, pra, pro lado de Arvorezinha, ali nós mandava também, nosso maior venda era pra Erechim, era uma firma forte grande, chegava aqui os caminhão, caminhão pra carrega, terminava de carrega, era o dinheirinho na horinha, sem cheque nada, era dinheiro vivo, pesava o caminhão e já [. . .]

Através dos relatos, fica claro que a exploração da erva-mate foi uma das principais rendas externas das famílias e mesmo a oportunidade dos filhos obterem dinheiro próprio, como explica a Yari:

> [. . .] eu lembro que todos nós tinham o seu caderno né, e daí cada cesto que a gente tinha, era o dinheiro pra gente. Nunca foi uma exploração que os filhos iam lá e o pai ficava com a grana não, sempre foi dividido assim, era..tinha seu cesto lá, digamos tirava eu minha irmã, aí nós pesava era pra nós aquele dinheiro, tinha uma porcentagem pro pai. Um tanto pra mim, um tanto pro pai, que era o dono da erva, e um tanto pra quem tirava, ganhava uns troco né, senão o mato não tava cheio de gurizada, todos ganhavam.

Sempre trabalhavam homens e mulheres, entre familiares e vizinhos, e de acordo com a mãe do Atahualpa: *todo mundo ia pro mato*. Essa atividade tinha um período anual definido, sendo entre metade de junho até metade de agosto. Em julho e agosto acontecia uma colheita mais intensa. Essa atividade teve grande expressão durante 15 a 20 anos, até o momento em que as ervateiras tinham à sua disposição bastante matéria-prima, também cultivada por elas próprias. As ervateiras já não vinham em busca de matéria-prima, comprando apenas dos agricultores, que faziam a entrega diretamente à indústria. Em vista dessa situação a família construiu uma olaria, que passou a ser a principal atividade com geração de renda até por volta do ano 2000. A extração de erva passou a acontecer esporadicamente, sendo necessário entregá-la diretamente na ervateira, enquanto a fabricação artesanal para o consumo da família, seguiu ocorrendo de forma eventual.

No ano 2000, eles entraram no ramo da agroecologia através de um convite do Centro Ecológico e da EMATER, ambos do município de Ipê. Nesse período já havia associações agroecológicas. Depois da criação do Centro Ecológico em Ipê e Litoral Norte, em 1985, e da Cooperativa Coolmeia em Porto Alegre, a qual organizou a FAE, surgiram outras, como a cooperativa Aescia de Antônio Prado, e a que a família participa surgiu em 1999, sendo a última a surgir a partir do movimento agroecológico. Foram realizadas reuniões prévias para convidar os agricultores e organizar a associação. O pai de Atahualpa e Yari participou da primeira reunião, mas não se interessou. Com o interesse de Yari, ela assistiu às reuniões e

teve aulas sobre agroecologia, o que foi fundamental para o ingresso da família no ramo agroecológico.

O início na agroecologia não foi fácil, apesar de eles terem entrado na associação pelo menos um ano depois de sua fundação. Atualmente ela possui em torno de quatro famílias sócias, de um total de vinte famílias, há onze anos atrás. A participação da família em feiras começou em fevereiro de 2001, inicialmente em um mercado em Caxias do Sul, e depois na feira ecológica em Porto Alegre. Para conseguir uma boa renda com a atividade agroecológica eles levaram cerca de quatro anos para conquistar uma quantidade considerável de clientes. O sucesso foi atingido a partir da oferta de erva-mate artesanal em meados de 2003, pois anteriormente apenas comercializavam hortaliças, como relatou a mãe do Atahualpa: ñ*O mais que melhorô foi depois com a erva-mate né, se era só pra verdura não tinha muito ganho***ò**. A declaração de Atahualpa revela a necessidade e o potencial em diversificar a produção: ñ*Que todos produzem né, é bom fazê uma coisa diferente, tê um produto diferente né***ò**.

A família, a partir da venda de erva, vem aprimorando suas técnicas de fabricação de acordo com a preferência dos fregueses e a otimização do processo de secagem, que constitui-se em uma forma *variante* das tradicionais. Entre 2003 e 2004 a comercialização de erva era baixa ainda, todavia ela cresceu no ano de 2006, chegando a 150 kg/semana em média. Nessa mesma fase, eles receberam muitos visitantes, de Santa Catarina, Paraná, Argentina e Uruguai, e universitários da UFRGS, havendo troca de experiências.

4.5 A DIVERSIDADE DA AGRICULTURA CAMPONESA E O MODO CAMPONÊS DE FAZER AGRICULTURA

As famílias acompanhadas apresentam-se com uma diversidade no que se refere a suas atividades econômicas e de sobrevivência, ocorrendo desde as mais envolvidas com a produção de grãos em monocultivo, as que obtêm seus principais rendimentos da aposentadoria, até aquelas que se dedicam à venda de erva-mate, como principal atividade. Entre as famílias que comercializam a erva-mate, observou-se a busca de outros rendimentos, através de atividades ligadas à construção civil, à venda do leite, à participação societária em ervateira industrial, e à produção agroecológica, apresentando grande variedade de produtos, comercializados em feiras e outros espaços. O trabalho na forma de troca de serviços ou a troca de serviços por produtos, alguns autores o tratam com o conceito de reciprocidade (RADOMSKI, 2006; SABOURIN, 1999), enquanto o trabalho não agrícola, realizado fora da propriedade, há autores que conceituam como pluriatividade (SCHNEIDER, 2003).

Mesmo com essa grande diversidade, consegue-se identificar características em comum, que estão de acordo com o modo camponês de fazer agricultura, tratado por Ploeg (2006, 2008). Porém, uma de suas características, a mão-de-obra relativamente abundante, é um fator limitante entre as famílias que fabricam a erva-mate. A mão-de-obra é essencialmente familiar, tendo em determinadas atividades a participação de ñpeõesò ou ñdiaristasò, que comumente são pessoas da comunidade, conhecidas pelas famílias.

Quanto a enorme diversidade da agricultura camponesa no Brasil, chama-se a atenção para a sua trajetória histórica e cultural, pois existem correlações entre as características da condição camponesa de Ploeg e as de populações tradicionais tratadas por Diegues (2004), assim como, entre o conceito de camponês e o de populações tradicionais analisados por Fleury e Almeida (2007). Há autores que atribuem uma herança cultural indígena por populações tradicionais e agricultores familiares, entre eles Zarth (1998) e Soares (1974).

Essa herança cultural indígena em maior ou menor grau por agricultores familiares provindos da imigração europeia dos séculos XIX e XX não seria nenhuma novidade, levando-se em conta a trajetória dessas populações, que, durante o processo de ocupação do Brasil, miscigenaram-se e interagiram-se cultural e economicamente com as populações nativas. As famílias que processam a erva-mate são oriundas de diferentes etnias e há casais em que homem e mulher são de origens étnicas diferentes, mesmo assim, todas apropriaram-se dos conhecimentos sobre a fabricação artesanal de erva-mate, a maioria a partir dos primeiros imigrantes que chegaram ao território, aprendendo provavelmente a partir das pessoas que já viviam no Estado, como índios, caboclos e outras populações locais, identificando-se como gaúchos ou brasileiros. Assim como exploraram a madeira durante a ocupação do território, a erva-mate foi um dos principais produtos comercializados nesse período, um dos poucos produtos em que se conseguia renda externa à unidade agrícola.

Os agricultores familiares possuem um *corpus* e uma *práxis*, nos termos de Toledo e Barrera-Bassols (2010), intrínsecas ao seu modo de vida, que se diferenciam em maior ou menor grau em relação aos povos indígenas e determinadas populações tradicionais, uma vez que, cada uma dessas categorias, possui especificidades culturais, e uma relação, maior ou menor, com o mercado e com a sociedade urbano-industrial. Na abordagem do *campesinato*, Woortmann (2009) atribui ao saber camponês, uma moralidade, que rege o modo de vida camponês, em que, por exemplo, a terra não deve ser propriedade de um indivíduo, mas um patrimônio de uma família, a ser transmitido para as gerações futuras, juntamente com o saber de cuidar da natureza. Essa moralidade, em caráter espiritual, pode ser relacionada ao que Toledo e Barrera-Bassols (2010) chamam por *kosmos*.

Um dos aspectos dos agricultores, que provêm a partir da migração de *colonos* europeus, é que lhes foram concedidas ou vendidas parcelas de terra (colônias), tornando-se propriedades a partir da lei de terras de 1850, o que não era da cultura de índios e populações tradicionais, como os caboclos, os quais, sendo posseiros, foram em grande parte excluídos desse processo (ARDENGHI, 2003; RENK, 1997; ZARTH, 1998). Nesse processo histórico, em vista da sucessão das unidades agrícolas, por mais que haja uma flexibilidade no tamanho das propriedades, devido aos fatores de partilha por herança, diminuição ou aumento das áreas de terra, os agricultores familiares ficam circunscritos a uma pequena área de terra, onde necessitam racionalmente gerir a sua base de recursos, de forma a mantê-la e a incrementá-la o melhor possível. Nas famílias investigadas a área do conjunto das propriedades por família varia entre cerca de 10 a 33 ha. Nesse sentido, as gerações tiveram que se adaptar aos ambientes naturais e é deles que retiraram recursos importantes para a sua sobrevivência, como até hoje acontece. O fato de depender de uma base de recursos limitada significa um diferencial intrínseco aos agricultores familiares, fato que é comum, hoje em dia, a todos que dependem diretamente dos recursos naturais, para a sua sobrevivência. Portanto a diversidade da agricultura familiar se relaciona com um processo histórico e com a trajetória de vida de cada família.

O que a realidade nos mostra é uma enorme heterogeneidade, que mistura o tradicional com o moderno, transformando-os conforme o protagonismo e a habilidade dos atores sociais. O desenvolvimento de conhecimentos e de práticas, misturando saberes antigos e modernos, acontece com as populações camponesas em geral, como destacou Toledo (1992, p. 11), chamando-a de ñtradição modernaò, ou uma síntese entre tradição e modernidade, como será visto no próximo capítulo.

5. O CONHECIMENTO E AS PRÁTICAS DE MANEJO EM TORNO DA FABRICAÇÃO ARTESANAL DE ERVA-MATE

A fabricação artesanal de erva-mate é efetuada de forma diversificada entre as famílias de agricultores que, em regra geral, aliam conhecimentos sobre técnicas tradicionais e a apropriação de tecnologias modernas ou adaptadas, ambos podendo ser desenvolvidos como novidades (MARQUES, 2009; PLOEG *et al*., 2004) no processo produtivo. No entanto, o processamento da erva segue os mesmos princípios em todas as famílias, sendo composta por cinco etapas:

a) corte (poda);
b) sapeco;
c) secagem;
d) cancheamento e;
e) soque.

O número de etapas pode ser reduzido para quatro, quando o cancheamento não é utilizado, como será visto. A seguir são descritas as etapas do processamento, que são adotadas pelas sete famílias de agricultores, complementando com informações de outras famílias, que foram visitadas durante a pesquisa exploratória, no sentido de mostrar a grande diversidade em torno da questão.

5.1. CORTE

A extração da erva-mate ocorre em diversos ambientes, sendo em sistema de monocultivos, de árvores remanescentes ou plantadas nos quintais das propriedades e nas lavouras, de áreas de mata nativa e de cultivo em sistema agroflorestal.

Os agricultores dos municípios de Panambi, Bozano, Santo Cristo e Humaitá possuem em geral até dez indivíduos de erva, desde algumas árvores que outrora foram plantadas reunidas ou constituem-se em árvores esparsas na propriedade, como aquelas localizadas no quintal das casas, junto ao bosque ou pomar e aquelas que estão nas lavouras, remanescentes de antigos cultivos ou de sua procedência natural (figura 28). A situação é a mesma para os vizinhos, dos quais eles também adquirem a erva, procedência que corresponde a maior parte da matéria-prima, para aqueles que além do autoconsumo exercem o comércio.

Figura 28 - Da esquerda para a direita e do alto para baixo. A) Indivíduo de erva-mate podado, situado na lavoura, Bozano. B) Poda de algumas árvores de erva-mate, situadas junto com uma lavoura de pastagem, Santo Cristo. C) Erva-mate junto com a lavoura de milho, Santo Cristo. D) Erva-mate podada, situada em um quintal urbano, Humaitá. E) Fileira de erva-mate, dividindo duas áreas de lavoura, Humaitá. F) Erval remanescente, Seberi. Ano 2010. RS.
Fonte: acervo do autor.

A família de Santo Antônio do Palma implementou o cultivo de erva-mate em sistema de monocultura em duas pequenas áreas, a partir da obtenção de mudas da própria floresta (Floresta com Araucária), onde há indivíduos de erva nativos, mas diferente de ser uma grande área apenas com a erva, esses pequenos bosques fazem fronteira com o cultivo de

videiras, figos-da-índia e uva-japonesa, o que faz parecer mais um sistema de culturas intercaladas (figura 29).

Figura 29 - Erval intercalado com outros cultivos, como parreiral, figos-da-índia e uva-japonesa, Santo Antônio do Palma, RS. Setembro de 2010.
Fonte: acervo da pesquisa.

O mesmo acontece com os agricultores de Ipê e Seberi, porém esses desenvolveram ademais o manejo da erva em sistema agroflorestal (SAF). Em Seberi a família possui dois ervais na forma de SAFôs, que totalizam em torno de 4 ha. Eles foram desenvolvendo essa tecnologia em substituição ao que era potreiro e lavoura. O manejo consiste de cortar erva-mate, cortar lenha de árvores mortas, selecionar espécies arbóreas para crescerem livremente, assim como limitam as áreas de pastejo do gado, para que não entre nessas áreas. Entre os motivos pela preferência por esse sistema de cultivo, são a qualidade do produto resultante e a preservação ambiental. Segundo Mattos (2011), a erva-mate extraída de ambientes sombreados, seja de SAFôs ou de florestas, é preferida no mercado, em Santa Catarina e Paraná, devido à característica resultante de um produto mais suave ao paladar. Em vista disso, o preço pago pelas indústrias, aos produtores desta matéria-prima, é superior ao daqueles que produzem o vegetal em sistemas de monocultivo.

Dos SAFôs da família, o mais jovem existe há 12 anos, tendo a presença de árvores adultas e altas, ocorrendo espécies como corticeira-da-serra, camboatá-branco, camboatá-vermelho, timbó, canela-de-veado, pitanga, guabiju, uvaia, branquilho, araucária e maria-preta. Constitui-se de uma mata que foi manejada, plantando-se erva-mate e roçando-se os arbustos, onde os timbós chegam aos 20 m de altura (figura 30).

Figura 30 - A) e B) Erval em sistema agroflorestal com 12 anos de idade, Seberi, RS. Ano 2010.
Fonte: acervo do autor.

O erval mais velho tem 18 anos de idade, só que ele primeiramente foi implantado em forma de monocultivo, onde antes era uma plantação de mandioca. Nos últimos anos, a família optou por deixar desenvolver as árvores de espécies nativas, como timbó e canela-de-veado, que hoje medem ao redor de três metros de altura, desta forma, esse erval à medida que é explorado, vai se tornando um SAF (figura 31).

Figura 31 - Erval em sistema agroflorestal com 18 anos de idade, Seberi, RS. Maio de 2010.
Fonte: acervo do autor.

Em Ipê, a família extrai erva-mate principalmente de sua propriedade, que existe em duas formas, cultivada e nativa, esta última caracterizando-se como um Sistema Agroflorestal. O SAF em questão refere-se às áreas de mata, que chega em torno de 8 ha. As árvores de erva-mate são nativas e chegam a medir 15 m de altura. Segundo comentários do Atahualpa, elas devem ter mais de cem anos de idade, impressionando pela altura e espessura dos troncos. Suas copas são altas, necessitando de uma escada para subir. A escada de 6 m de altura, muitas vezes não alcança as copas, por sorte às vezes há algum galho mais baixo que

facilita a subida. O Atahualpa é muito habilidoso ao subir nas árvores, prática que faz há mais de 25 anos, mesmo tendo caído uma vez, machucando-se. Enquanto ele faz o corte da erva, com facão e tesoura-de-poda, os galhos que caem ao chão são manejados por uma ou duas pessoas (na ocasião presenciada, seu filho e uma mulher contratada como diarista), que vão separando os galhos finos com as folhas e colocando-os dentro de dois cestos. Os cestos são pesados e os galhos são descarregados dentro do carretão, que é transportado com o trator (figura 32).

Figura 32 - Erva-mate nativa na Floresta com Araucária e seu manejo agroflorestal, Ipê, RS. Da esquerda para a direita e do alto para baixo. A) Subindo em uma árvore de erva-mate, com cerca de 12 m de altura, com auxílio de escada. B) Atahualpa na copa da árvore. C) Visão das copas de erva-mate podadas, com altura das árvores chegando a aproximadamente 15 m. D) Separação dos ramos de erva-mate, na própria floresta. E) Os ramos separados são postos em cestos, para serem carregados até o carretão, o qual com o trator, é transportado até o local do sapeco. F) Tronco de erva-mate. Ano 2010.
Fonte: acervo do autor.

5.1.1 Época, frequencia do corte e lua

As árvores são podadas a cada dois ou três anos. Esse intervalo de tempo será maior ou menor conforme as características da técnica de sapeco. Quando o sapeco é realizado manualmente de forma direta sobre uma fogueira, o que exige o manuseio muito próximo ao fogo, os agricultores preferem galhos mais compridos, por isso, o intervalo de tempo para a poda será maior. Com os galhos compridos facilita-se o sapeco, evitando-se queimaduras na pele. Quando o sapeco é realizado com o auxílio de um cilindro de metal telado, chamado de *sapecadeira*, exige-se a separação prévia dos ramos finos com as folhas, que acontece de duas formas diferentes: os galhos são podados e em seguida, no momento de transportá-los com o carretão, esses ramos são separados, deixando-se os galhos grossos no próprio erval (figura 33); ou esses ramos finos com as folhas são separados diretamente, através da poda.

Figura 33 - Da esquerda para a direita e do alto para baixo. A) Poda da erva com facão. B) Separação dos ramos de erva-mate no carretão, no interior da agrofloresta. Seberi, RS. Ano 2010.
Fonte: acervo do autor.

A técnica da poda é realizada predominantemente através de facão (figura 33A). Alguns agricultores utilizam complementarmente a tesoura-de-poda, um pequeno serrote e motosserra. O corte é feito em bisel (inclinado). Para os galhos mais grossos, ele é efetuado no sentido de baixo para cima, dando-se um talho sobre o caule de um lado, e empurrando com a mão o galho no sentido contrário ao do talho. Desta forma evita-se que o caule em continuação com a árvore resulte lascado (quando ocorrem rachaduras para o interior do caule). O ponto de corte dos galhos é realizado, contando a partir da base do caule, em torno de 20 a 30 cm. Alguns agricultores indicam que a poda da erva não deve ser total, alguns ramos menores devem ser deixados ilesos, de modo que ela se recupere melhor.

A melhor época de poda é entre os meses de junho e meados de setembro, e durante os meses de janeiro e fevereiro. O primeiro período se refere ao inverno, quando a erva-mate passa por uma espécie de dormência, dessa forma, quando podada irá brotar somente depois da fase mais fria do ano, assim a brotação não é acometida pelas geadas. Quanto ao segundo período, é uma época onde não há perigo da brotação ser afetada pelas geadas do próximo inverno, porém se houver poda a partir de março, corre-se o risco da brotação ser afetada, bem como as árvores, podendo até ocasionar a morte delas.

A estação da lua também é levada em consideração para a poda da erva, por parte de algumas famílias. Mesmo aquelas que não acham esse fator importante, já ouviram falar que durante os dias ao redor do auge da lua nova, *teria mais seiva no caule*, por isso, poderiam haver danos na recuperação da brotação. Em geral, para as famílias que comercializam o produto, a fase da lua não é determinante para interferir na agenda de trabalho, mas existe uma família em exceção, em que não se realiza o corte no período de três dias antes até três dias depois da lua nova.

5.1.2. ñVariedadesò de erva-mate e propagação

Os agricultores comentam sobre as *variedades* ou *tipos* de erva-mate, as quais biologicamente não configuram como variedades propiamente ditas, conforme verificado por Winge *et al*. (1995), quando analisaram características botânicas e genéticas, com relação às características de pigmentação de pecíolos e de ramos de erva-mate. Em Ipê foram relatadas três *variedades* de erva-mate: a do *talo roxo*, de coloração roxa nos ramos e pecíolos das folhas, a do *talo amarelo*, também de coloração roxa nos pecíolos, porém de cor amarelada nos ramos, e a *periquita*, de coloração toda amarela, tanto nos ramos como nos pecíolos, e folhas estreitas e de tamanho menor, em comparação com as outras. Em geral os agricultores associam à *variedade talo roxo* à obtenção de um produto com sabor mais amargo, enquanto a *talo amarelo*, um produto suave. Mattos (2011) descreve a correlação da erva-mate em cultivo sombreado, com a obtenção de um produto suave, enquanto Winge *et al*. (1995), supõem a manifestação de pigmentação roxa em plantas de erva-mate, que estejam expostas à insolação. Nesse sentido o erval pertencente à família de Ipê contradiz e complexifica mais essa questão, pois o manejo do erval é na Floresta com Araucária, onde pelo menos em parte as árvores de erva-mate estão em ambiente sombreado, porém sua pigmentação mostra-se roxa nos ramos e pecíolos, e o produto resultante é de sabor amargo. Nos outros municípios, basicamente, as *variedades* citadas dividem-se em duas: *talo roxo* e *talo amarelo*, embora reconheçam que

existam outras *variedades.* A *variedade talo amarelo* pode ser considerada como sinônimo da *variedade talo branco,* citada por autores como Winge *et al*. (1995).

Para algumas famílias, o mato serve de fonte de mudas de erva-mate, que eles transplantam para seus quintais, plantios homogêneos e sistemas agroflorestais. Em Seberi a família realiza o plantio de sementes espalhando-se os frutos inteiros, sem abri-los, em sementeiras de dois tipos: em canteiro com cobertura de taquara, próximo à residência, e na beira de uma sanga, no interior da mata (figura 34). O plantio ocorre durante a frutificação da erva-mate, entre fevereiro e abril, enquanto a germinação acontece no mês de setembro. Quando as mudas alcançam em torno de 30 cm de altura, o transplante é realizado diretamente para o SAF. As mudas são retiradas da sementeira simplesmente arrancando-as com as próprias mãos, cuidando-se para não quebrar a raiz principal. A *variedade* selecionada é a do *talo amarelo*. Outra forma de propagação relatada por essa família, com o intuito de selecionar tal *variedade* é a mergulhia[33] de ramos, desta forma obtendo indivíduos clonados.

Figura 34 - Sementeira de erva-mate no interior da mata, Seberi, RS. Ano 2010.
Fonte: acervo do autor.

5.2. SAPECO

O sapeco comumente é realizado logo após o corte, mas segundo o Cenair, se a erva é cortada final da tarde, não há problema de sapecar no outro dia, durante as primeiras horas da manhã. O sapeco é necessário para tirar a *fortidão* ou o *amargor* da erva. Se ela não fosse sapecada, resultaria um produto com sabor amargo, além de perder a coloração verde. A

[33] Os ramos que crescem a partir da base do tronco são dobrados para o interior do solo, cobrindo-se a parte inferior do ramo com a terra, de modo que nesse ponto do caule ocorra o enraizamento. Após o enraizamento, corta-se a ligação do caule ao tronco (planta-mãe) e a partir daí pode-se transplantar o clone para outro lugar.

figura 35 mostra os ramos de erva-mate após a secagem, em que alguns ramos que estão na parte de cima, estão com coloração acinzentada, evidenciando que não foram sapecados.

Figura 35. Resultado da secagem dos ramos de erva-mate sobre o carijo, destacando-se a diferença entre os ramos que foram sapecados (coloração verde) e aqueles que não foram sapecados (coloração escura). Panambi, RS. Setembro de 2007.
Fonte: acervo do autor.

Como mencionado anteriormente há dois tipos de técnicas para se realizar o sapeco, a forma direta e a com auxílio de sapecadeira, as duas manualmente. As duas formas serão vistas nas próximas subseções.

5.2.1 Sapeco direto

O sapecador é identificado como sendo um local no chão, uma espécie de parapeito ou trincheira (coluna vertical) com cerca de 60 a 70 cm de altura, construído ou improvisado com materiais distintos, como ótroncosô de bananeira, pedras, tijolos ou um tonel de lata, e por vezes agregam-se troncos e estacas de madeira, para sustentar a coluna do parapeito, que serve para proteger-se do calor do fogo e facilitar a sapecagem (figura 36). O sapeco na forma direta é a etapa considerada mais difícil.

O sapeco consiste em passar os galhos da erva-mate uniformemente sobre a fogueira, por um tempo de alguns segundos, de forma que todas as folhas passem em contato com o fogo, porém sem queimá-las. Mesmo a poda sendo realizada cortando-se galhos compridos, sempre há uma pequena quantidade de galhos curtos, que dificultam o sapeco. O Cenair, para evitar de se queimar, prendeu esses pequenos ramos em uma taquara, a fim de não desperdiçar a matéria-prima (figura 36D). Ele, algumas vezes, utiliza luvas para efetuar o sapeco desses pequenos ramos.

Figura 36 - O sapeco direto realizado por diferentes famílias de agricultores no Rio Grande do Sul, utilizando-se diferentes materiais para instalar o sapecador. Da esquerda para a direita e do alto para baixo. A) Sapecador com pseudocaules de bananeira, Santo Cristo. B) Tonel de lata, Bozano. C) Tijolos e tronco de madeira, Humaitá. D) Sapecador com pedras e o agricultor usando uma taquara, para sapecar os ramos curtos, evitando-se queimaduras nas mãos, Panambi. Ano 2010.
Fonte: acervo do autor.

Conforme a procedência da erva ou mesmo a *variedade*, no momento do sapeco as folhas poderão emitir um som, de forma mais ou menos intensa, que é designado como o *estalar* da erva. Por exemplo, se a erva é de local sombreado, ela estala menos, do que aquela de local aberto, a pleno sol. A emissão desse som serve como parâmetro, para saber se a erva foi bem sapecada, pois à medida que as folhas passam pelo fogo, imediatamente estalam, ao mesmo tempo que sua intensidade vai baixando se o galho não for mudado de posição. Assim, se a pessoa que sapeca não for habilidosa, demorando no revolvimento dos galhos, corre-se o risco de queimar as folhas. A figura 37 mostra os detalhes de uma folha após o sapeco.

Figura 37 - Detalhe de uma folha de erva-mate após o sapeco, evidenciando rupturas na face abaxial. Humaitá, RS. Ano 2010.
Fonte: acervo do autor.

A lenha utilizada para sapecar, em geral, é proveniente do aproveitamento dos galhos de erva-mate descartados no momento da separação dos ramos de fabricações anteriores, que ficam amontoados. Também são utilizados galhos finos e secos de diversas espécies, que são obtidas na própria unidade agrícola.

5.2.1.1 Quebra e enfeixamento

Nesta modalidade de sapeco, os ramos finos com as folhas são separados dos galhos grossos, manualmente, após toda a erva ser sapecada, o que também é chamado de *quebrar* a erva (figura 38). As famílias de Santo Cristo e Santo Antônio do Palma não fazem o enfeixamento após a separação dos ramos, uma porque essas atividades ocorrem ao lado ou próximo do local da secagem, outra porque não veem necessidade. Os ramos separados medem um comprimento de até 50 cm. As famílias de Panambi, Bozano e Humaitá realizam o enfeixamento, que nada mais é, do que amarrar uma certa quantidade de ramos, de forma a facilitar o seu transporte até o local da secagem, mesmo que ele esteja a apenas cinco metros de distância.

Figura 38 - A *quebra* (separação) dos ramos de erva-mate após o sapeco e o enfeixamento realizado com diferentes materiais. Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) Ramos grossos de erva-mate descartados são aproveitados como fonte combustível, para os próximos sapecos, Santo Cristo. B) Separação dos ramos em Bozano. C) Amontoando os ramos entre quatro estacas de madeira, Humaitá. D) Visão do enfeixamento dos ramos entre estacas de taquara, as tiras de taquara e os feixes de erva amarrados, Panambi. E) Armação de ferro, substituindo as estacas, utilizando-se tiras de taquara para o amarrio, Bozano. F) Levando os feixes ao carijo, Bozano. Ano 2010.
Fonte: acervo do autor.

Os ramos são colocados sobre o chão, entre quatro estacas de madeira ou taquara cravadas no solo, de forma a amontoar os ramos, prensá-los com a força das mãos, até se ter um feixe, que é amarrado empregando-se corda, tiras de taquara ou cipó. O Cenair utiliza uma técnica, consistindo na passagem das tiras de taquara entre as cinzas e brasas restantes do

sapeco, assim as tiras se tornam mais flexíveis, de maneira a não quebrarem durante o amarrio. Em Bozano, na ocasião presenciada, de forma inédita os agricultores experimentaram uma armação de metal, em substituição às estacas de madeira que se cravam no chão (figura 38E). Ela foi moldada na fábrica de esquadrias da propriedade.

O momento de sapecar, separar os ramos e depois enfeixá-los muitas vezes ocorre na forma de mutirão, chegando a somar nove pessoas (sete homens e duas mulheres) na ocasião presenciada em Bozano. Em Humaitá somou seis pessoas, pois as visitas ajudaram, mas em geral participam o casal de agricultores, o irmão e a mãe do Horácio (figura 39).

Figura 39. O mutirão para sapecar, *quebrar* e fazer o enfeixamento da erva-mate. Da esquerda para a direita: A) Humaitá. B) Bozano. Ano 2010.
Fonte: acervo do autor.

5.2.2 Sapeco indireto

Esta modalidade de sapeco é realizada com o cilindro de metal telado (sapecadeira), sendo assim, a separação dos ramos finos com as folhas acontece previamente, como acontece em Ipê e Seberi. O cilindro fica instalado de maneira que possa ser girado manualmente e sua posição em relação ao solo fica inclinada, assim, à medida que os ramos são introduzidos no cilindro, durante o sapeco, eles circulam, passam pela fogueira, sapecando-os, e em seguida caem na outra extremidade. A fogueira é realizada no chão, abaixo do cilindro e numa posição de modo que o fogo passe pelo meio do cilindro, atravessando-o em todo o seu diâmetro (figura 40).

Figura 40 - O sapeco indireto, realizado manualmente com o auxílio de uma sapecadeira (cilindro de metal) giratória. Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) e B) Ipê. C) Detalhe do sapeco, onde o homem vai pondo os ramos de erva dentro da sapecadeira, ao lado de fora do galpão do barbaquá, Seberi. D) Visão da parte interna do galpão do barbaquá, onde o agricultor gira o cilindro e os ramos sapecados vão caindo no piso do galpão, Seberi. Ano 2010.
Fonte: acervo do autor.

Em Ipê a erva em ramos é descarregada sobre uma espécie de cancha de madeira, retangular, situada ao lado do sapecador, para durante o sapeco, os ramos serem empurrados para dentro do cilindro.

São necessárias três pessoas para sapecar. Em Seberi, uma pessoa fica responsável em pôr a erva no cilindro, a segunda gira o cilindro manualmente com uma espécie de manivela, enquanto uma terceira pessoa recolhe a erva sapecada que cai no piso do galpão, auxilia àquele que abastece o cilindro, aproximando os ramos de erva, e monitora o fogo, pondo mais lenha se necessário. Em Ipê acontecem as mesmas atividades, mas com a diferença de que a pessoa que movimenta o cilindro é a mesma que coloca os ramos dentro do sapecador.

A lenha para sapecar consiste de cascas e galhos finos de árvores de eucalipto e de outras espécies. Para iniciar o fogo também se utilizam ramos secos de araucária (grimpas). No caso de espécies nativas, a lenha é encontrada seca e/ou caída na propriedade.

5.3 SECAGEM

Entre as famílias de agricultores existem basicamente três formas de secar a erva-mate, sendo as mais tradicionais historicamente, as que utilizam o carijo e o barbaquá, uma terceira, que destoa das tradicionais, para a presente pesquisa denominou-se de *variantes*, reunindo as diferentes formas adaptadas ou criadas pelos agricultores, com ou sem o intermédio de assistência técnica.

5.3.1 Carijo

As famílias que utilizam o carijo são as de Panambi, Bozano e Santo Cristo, sendo que nesta última há pequenas inovações. Em Panambi o carijo existe há mais de 60 anos e se localiza próximo à sanga, em área delimitada no potreiro. Em Bozano ele se localiza no interior de um fragmento florestal e próximo à estrada, possuindo um telhado. O de Santo Cristo existe há mais de 45 anos. Todos eles foram construídos aproveitando-se a inclinação do terreno, escavando-se a terra, de tal forma que as paredes laterais e a do fundo ficassem fechadas com o próprio terreno, sendo elas depois preenchidas com pedras (figura 41). Berkai e Braga (2000) registraram a construção de um carijo no interior de uma floresta, fato que era comum entre tarefeiros, que vendiam a erva cancheada, só que no caso deles, o carijo improvisado resume-se ao estrado de varas, sustentado com moirões.

Os carijos dos agricultores possuem uma medida em torno de 1,5 a 2,0 m de largura por 2,0 a 2,5 m de comprimento. Entre o solo, onde se faz o fogo, e o estrado, em que a erva fica pendurada, a medida varia de 1,30 m a 1,50 m de altura. O estrado compreende a disposição de taquaras ou varas roliças de madeira, com 4 a 5 cm de diâmetro, distanciadas paralelamente em torno de 10 a 15 cm. O estrado, conforme a necessidade, deve ser renovado a cada ano. Em Santo Cristo, o estrado é preso (pregado) e possui uma tela metálica, sendo as varas utilizadas da espécie canela-de-veado. Os carijos possuem ao redor do estrado uma espécie de óguardaô ou ócercaô, de madeira e/ou taquara, que serve para sustentar os feixes lateralmente.

Figura 41 - Os diferentes tipos de carijo. Da esquerda para a direita e do alto para baixo. A) Carijo com telhado no interior da mata, Bozano, B) Carijo e sapecador, na beira de curso dôágua, Panambi. C) Detalhe do carijo mostrado em B, com suas paredes internas preenchidas com pedras. D) Carijo com estrado de madeira e tela, Santo Cristo. Ano 2010.
Fonte: acervo do autor.

Os feixes de erva são colocados sobre o carijo, logo após a quebra ou o enfeixamento, um ao lado do outro e com a ponta dos ramos orientada para cima. Aqueles que amarram os feixes, no momento de preencher o carijo, desamarram e afrouxam-nos, de forma que posteriormente o calor passe entre os ramos eficientemente. Dentro do carijo é necessário revisar os ramos, retirando aqueles que estão prestes a cair ou que estão muito abaixo do estrado, podendo comprometer a secagem, causando incêndio (figura 42).

Figura 42 - A disposição dos ramos de erva-mate sobre o carijo. Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) Carijo com os ramos de erva-mate, e suas bordas vedadas, para o máximo aproveitamento do calor, Panambi. B) pondo os feixes de erva sobre o carijo, Bozano. C) retirando ramos de erva, que estão muito abaixo do estrado, para evitar o risco de incêndio do carijo, Panambi. D) Carijo com os feixes de erva, Santo Cristo. E) Visão em detalhe da face embaixo do estrado de taquara, mostrando seu espaçamento e os ramos de erva, Bozano. F) O carijo com os feixes de erva, dispostos verticalmente, Bozano. Ano 2010.
Fonte: acervo do autor.

O início do fogo no carijo é feito aproveitando-se as brasas que sobram no sapecador. A lenha utilizada deve ser seca, podendo ser de espessura grossa e comprida, constituindo-se de galhos e troncos de árvores. No carijo, em vista de que a secagem ocorre com a fonte de calor próxima a erva, exigem-se cuidados especiais. Há que ter cautela quanto ao tipo de

lenha a ser utilizada, pois é necessário que gere calor, porém sem haver chamas muito altas e que não solte muitas faíscas. Para controlar qualquer chama alta, é comum ter-se à disposição um balde cheio de água, e por isso muitos carijos antigamente e ainda hoje se localizam próximos aos cursos dôágua (figura 43). Já o controle do fogo em carijos que eram improvisados no interior das matas, onde não havia água, o material utilizado era a própria terra do local. O fogo muito alto, com labaredas, é um risco terrível, que pode causar o incêndio da erva e de todo o carijo. Entre as famílias entrevistadas, algumas relataram que outrora seus carijos foram incendiados, como a de Santo Antônio do Palma, que atualmente não utiliza mais esse sistema de secagem, conforme relatou o pai do José: ñE ainda eles fazia e daí pegava fogo, porque nós também foi queimado dois carijada..quase pronta [...] o outro conseguimo apagá, [...] mas um se foiò.

Outra característica de uma boa lenha a ser utilizada no carijo, é a qualidade de sua fumaça, ou seja, conforme a lenha, ela poderá deixar a erva com sabor desagradável e até intoxicada. Sendo assim, os agricultores ao longo do tempo e conforme fatores atuais, como a limitação de recursos, foram conhecendo as melhores espécies arbóreas para utilizar como lenha, a fim de secar a erva-mate o melhor possível.

Em Panambi, uma das espécies que tem sido mais utilizada é o branquilho, que segundo o Cenair, não dá labareda e produz brasa *boa*, ou seja, ela queima gerando brasas mais duráveis e com bom poder calorífico. Ele também utiliza a pitangueira e a uva-japonesa e citou como uma das melhores a guabiroba, porém essa não é mais utilizada em função da carência de indivíduos. Por outro lado, ele não recomenda utilizar o timbó, por considerar a sua fumaça tóxica. Em Bozano, na ocasião presenciada, a lenha utilizada foi de branquilho, angico-vermelho e guajuvira. Eles foram lascando a lenha e pondo aos poucos em quatro pontos laterais no chão do carijo. Pela quantidade de fogo, pareceu que seria pouco calor, porém posteriormente estendendo a mão sobre os feixes de erva, percebeu-se que tinha bastante calor. Um fator para isso é que a lenha de angico-vermelho tem um grande poder calorífico. Também podem ser utilizados o camboatá-vermelho e o rabo-de-bugio.

Em Santo Cristo, as espécies utilizadas para lenha são de uva-japonesa, canela-doce e espécies provenientes do mato, que são extraídas de árvores mortas. Foram citadas como as melhores espécies para a secagem, o branquilho, o guabiju, a pitanga, a guabiroba, a canela-de-veado, o rabo-de-bugio e o angico-vermelho, enquanto as espécies evitadas são o pessegueiro-do-mato, a mamica-de-cadela e a canela-loura.

Figura 43 - A lenha e o início do fogo no carijo. Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) Aproveitando as brasas do sapecador, para acender o fogo no carijo, Panambi. B) Lenha fina para queimar no sapecador, e lenha grossa, para secar a erva-mate no carijo, Panambi. C) Lenha de uva-japonesa, Santo Cristo. D) Visão da lenha queimando, distribuída nos cantos do carijo, durante a secagem da erva, Bozano. E) O início da queima da lenha no carijo, e um balde com água, para controlar o fogo, Panambi. Ano 2010.
Fonte: acervo do autor.

Em Panambi, a secagem da erva geralmente começa no final da tarde e se estende até o outro dia, sendo conveniente instalar uma lona plástica acima do carijo, a fim de que a erva não absorva a umidade da noite. No período da noite e madrugada, é que porventura amigos se reúnem com violão e gaita, para confraternizar. Esse momento é registrado na história do

folclore gauchesco como a *ronda*, onde, além de monitorar a secagem da erva, aconteciam costumeiramente as confraternizações, conforme Berkai e Braga (2000), e como se pode ver na figura 44. Atualmente, o agricultor, quando faz erva para sua família, muitas vezes não madruga, pois com a lenha que usa, que resulta em boa brasa, não há perigo de queimar a erva. Sendo assim, se há visitas, eles ficam resguardados no *chatozinho* da sua casa.

Outro fator em relação à permanência dele no carijo, é quanto ao cuidado que ele tem com a sua saúde e com seus familiares. A secagem em carijo, por suas características, sendo muitas vezes instalado sem nenhuma cobertura, em local aberto, afastado de casa, e por acontecer principalmente na época do inverno, demanda uma série de fatores a serem seguidos, como as condições do tempo, que deve ser ensolarado e não representar risco de chuva por pelo menos dois ou três dias. Além disso, a secagem não deve acontecer logo após uma chuva, em vista da umidade do solo, das plantas, da lenha e dos materiais. A lenha a ser utilizada deve estar bem seca, obviamente. Também, a ocorrência de ventos fortes ou que significam previsão de chuva, não combinam com a prática. Esses fatores, além de significar perda de eficiência e qualidade do trabalho e consequentemente do produto, representam riscos a própria saúde das pessoas envolvidas, pois o fato de lidar com o calor do fogo não combina com o tempo úmido, como afirmou o José, lembrando de como era antigamente: ñSó que era sofrido, porque a maioria fazia mais fogo de noite, daí de frente assim tinha fogo e de costas assim vinha vento frio, rapaz, pega gripe e coisaò. Da mesma forma, fazer o sapeco com a ocorrência de ventos prejudica o trabalho e a pessoa pode se queimar gravemente.

Em Bozano, eles costumam proceder a secagem a partir do meio-dia, tendo-se a presença de pelo menos uma pessoa para monitorar o fogo. À noite o pessoal se reúne em frente ao carijo, permanecendo até que a queima da lenha não represente mais ameaça de incêndio. Nesse momento, ocorre uma confraternização entre o grupo de famílias, participando desde jovens adolescentes até idosos, na maioria homens. O local é previamente preparado, instalando-se uma lona plástica, para o resguardo das pessoas, e uma fiação elétrica, para acender uma lâmpada e ligar o rádio. Eles compartilham contando histórias e piadas, e fazendo uma refeição. Na janta as pessoas compartilharam mandioca, pão, salada, bebidas, e um churrasco, assado sobre as brasas do carijó (figura 44D).

Figura 44. A ronda no carijo. Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) Erva-mate secando e a instalação de uma lona plástica, para evitar que a erva umedeça com o sereno da noite, Panambi. B) Violeiros animam a noite de vigília da secagem da erva, Panambi (foto de 2007). C) Monitorando a secagem, Bozano. D) confraternização com janta durante a secagem da erva, Bozano. Ano 2010.
Fonte: acervo do autor.

Em Santo Cristo, a secagem é realizada durante o dia, sendo o carijo nesse momento coberto com uma lona de plástico preta (figura 45). Entre o chão e o estrado, instalam-se lâminas metálicas, que têm a função de tornar mais eficiente o aproveitamento do calor, e representam uma segurança a mais, para evitar a queima da erva. Com o uso das lâminas, não é necessário fazer tanto fogo e nem mesmo espalhar a lenha e a brasa.

Figura 45. A) e B) Secagem da erva-mate em carijo, utilizando-se chapas metálicas entre o estrado e o chão, e lona de plástico preta, Santo Cristo, RS. Ano 2010.
Fonte: acervo do autor.

5.3.2. Barbaquá

Os barbaquás típicos, conforme registrados na literatura, foram encontrados em Santo Antônio do Palma e Seberi. A sua principal diferença em relação ao carijo é que a queima da lenha é realizada a uma distância de até 20 m de onde a erva se encontra. O barbaquá consiste de um túnel feito de tijolos, com a entrada do fogo larga, para se colocar lenha, e à medida que o túnel se aproxima do galpão, onde está a erva, ele vai se afunilando, com um diâmetro menor que no início. O túnel desemboca no chão do galpão (boquia), que está logo abaixo da erva. Acima da saída do calor, há uma lâmina de metal suspensa, que serve para espalhar o calor e proteger a erva do contato direto com o fluxo de calor. A erva fica acomodada sobre uma arapuca de madeira, de formato piramidal, constituída por sarrafos quadrangulares (figura 46). Ainda existem, porém não foram observadas nesta pesquisa, as arapucas de formato ovalado, construídas com varas de madeira roliças, registradas por Berkai e Braga (2000), como barbaquá-raído ou barbaquá-paraguaio. Em Seberi, a família implementou sobre o túnel, logo depois do ponto onde se queima a lenha, uma chaminé ou suspiro, que serve para desviar o excesso de fumaça, durante o início do fogo.

Em Seberi, após a etapa do sapeco, a erva é colocada sobre a arapuca, iniciando-se a secagem. A capacidade de secagem de erva de uma única vez é de 300 kg, que leva um período de dois a três dias para secar. Essa quantidade não é colocada de uma vez só, ela é posta gradualmente ao que eles chamam de *capa de erva*, sendo assim, são colocadas até três capas de erva, para encher o barbaquá. Nesse período, à medida que se colocam as capas de erva, as mesmas são revolvidas e ao mesmo tempo a fonte de calor vai sendo abastecida.

Figura 46. O barbaquá. Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) Moquem do barbaquá, onde se faz o fogo, que é conduzido por um túnel até o galpão, dentro do qual estão os ramos de erva-mate, para serem secados, Seberi. B) a boquia, por onde ascende o calor para dentro do galpão, situada no chão do galpão, abaixo da arapuca, Seberi. C, D, E) Arapuca de madeira piramidal, sobre a qual se dispõe os ramos de erva-mate para serem secados, Seberi. F) Menino sobre a arapuca em Santo Antônio do Palma. Ano 2010.
Fonte: acervo do autor.

No barbaquá, em vista de que a queima da lenha é realizada distante da erva, o leque de possibilidades da utilização de espécies para lenha, torna-se amplo, assim, como foi

expressado pelo pai do José, não sendo o pessegueiro-brabo: *outra lenha basta que dá fogo.* Em Seberi, além da não utilização do pessegueiro-brabo, evita-se o timbó. Quando o timbó é utilizado, enquanto estiver produzindo muita fumaça, esta deve ser desviada pelo suspiro.

Portanto, em Seberi, a lenha é proveniente de eucalipto e de diversas espécies que eles encontram seca no mato. Já, em Santo Antônio do Palma, algumas espécies são selecionadas preferencialmente, como pitanga, branquilho, laranjeira, carrapicho, bracatinga, eucalipto, angico-vermelho e raiz de acácia-negra. Já utilizaram cascas de araucária, quando obtiveram uma licença ambiental. Entre as espécies utilizadas, há aquelas que eles julgam com maior qualidade para a secagem da erva, como carrapicho, pitanga e guabiroba, todavia esta última encontra-se de forma escassa. A preferência por determinados tipos de lenha, refere-se ao conhecimento que eles têm, em relação a qualidades, como poder calorífico, aroma, teor de fumaça, como define o pai do José: ñCasca de pinheiro e carrapicho isso dá brasa, mas não dá fumaça, depois dura o fogo, dá um calor que! [. . .]ò

5.3.3. Variantes

Nesta seção, são relatadas diferentes experiências de secagem da erva, desde aquelas de Humaitá e Ipê, tratadas com maior profundidade na pesquisa, até aquelas que foram conhecidas durante a pesquisa exploratória.

Em Humaitá, a secagem é realizada no que a família chama de *forno*, que consiste em uma estrutura fechada, com telhado e de tijolos (figura 47). Os feixes de erva são postos sobre uma arapuca de madeira, onde são desamarrados e os ramos dispostos em pé. Abaixo da arapuca, no chão, é feito o fogo, protegido por uma espécie de cilindro de tijolos e barro, que tem pequenas aberturas, para sair o calor e a fumaça e haver corrente de ar. Esse cilindro está dentro do forno, portanto, a fumaça que sai inicialmente passa pela erva. Como o fogo é protegido, não é necessário controlá-lo, pode-se deixá-lo alto (com labaredas). Em vista disso, produz-se pouca fumaça, resultando em um produto com baixo teor de fumaça.

A secagem da erva leva em torno de 24h, quando o fogo é periodicamente renovado. Também é levado em conta se o tempo está ensolarado e seco. A lenha utilizada para secar é basicamente de eucalipto, o qual foi plantado com esse objetivo. Esporadicamente, utiliza-se lenha de espécies nativas, como rabo-de-bugio, camboatá-vermelho, cocão e branquilho.

Figura 47 - O secador em Humaitá, RS. Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) o *forno*. B) Ramos de erva-mate secos, dispostos verticalmente sobre a arapuca de madeira do *forno*. C) Visão abaixo da arapuca, mostrando a estrutura de tijolos, dentro da qual a lenha é queimada. D) Visão externa do *forno*, mostrando o local onde se queima a lenha. Ano 2010.
Fonte: acervo do autor.

Em Ipê, o secador é semelhante ao caso anterior, porém o cilindro interno utilizado é de metal, o estrado é um ripado plano e a fumaça é completamente desviada por uma espécie de chaminé. Dentro do secador a erva é colocada em dois níveis, sobre o ripado e acima dele, sobre uma tela. Em média, a capacidade do secador é de 30 arrobas verde, equivalente a 450 kg. Depois de seca, o peso se reduz para 210 kg, aproximadamente. O tempo de secagem é de 35 a 40 horas. A manutenção da secagem é realizada mantendo-se o fogo a cada tempo de 1h30min mais ou menos. A lenha utilizada na secagem provém da propriedade, sendo de eucalipto e de espécies nativas. Como há o desvio da fumaça, eles utilizam qualquer lenha seca disponível, preferindo aquelas que tenham poder calorífico maior (figura 48).

A família pretende fazer um novo sistema de secagem, mais eficiente, de forma a utilizar menos lenha e secar a erva mais rapidamente, pois consideram que no atual sistema se perde muito calor. Tendo a assessoria do Centro Ecológico e da EMATER, Atahualpa soube de dois tipos de secadores: à lenha e a sol. O segundo ele considera, que em vista do inverno,

não funcionaria bem, apenas durante o verão. Como eles produzem erva semanalmente, preferem o sistema à lenha. Para isso o Atahualpa está se informando em Nova Prata sobre o possível aproveitamento de equipamentos de secagem de fumo, que não estão sendo mais utilizados.

Figura 48 - Secador em Ipê, RS. Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) Recolhendo os ramos de erva-mate sapecados, para serem dispostos na entrada do secador. B) Estrado plano de madeira, onde se dispõe os ramos de erva-mate, para serem secados. C) Visão do interior do secador, com os ramos de erva-mate. D) Local onde se queima a lenha, dentro de um cilindro de metal, localizado abaixo do estrado. E) Visão do secador, do local onde há uma chaminé. Ano 2010.
Fonte: acervo do autor.

Durante a pesquisa exploratória, pôde-se conhecer outras experiências de secagem de erva, que destoam daquelas tradicionais. Em Santo Antônio do Palma, a novidade foi apenas uma experimentação de um equipamento, que os agricultores utilizam para secar grãos, uma vez que ele possui uma base metálica com orifícios, por onde passa o ar quente, a partir de uma fonte a lenha. O calor é direcionado para alcançar a cancha circular saindo pelos orifícios. A experimentação deu ótimos resultados, sendo utilizada tanto para a secagem de grãos, como para a secagem da erva-mate (figura 49).

Figura 49 - Secador de grãos, utilizado para secar erva-mate. Santo Antônio do Palma, RS. Ano 2010.
Fonte: acervo do autor.

Em Bozano, o mesmo grupo de famílias que seca erva no carijo, está construindo uma estrutura semelhante a anterior, porém a sua fonte de energia será solar (figura 50). Consistirá de um túnel de 40 m de lona plástica, de modo que o ar no seu interior seja aquecido pela energia do sol. O ar quente será bombeado para o interior de uma cancha circular, onde semelhante ao caso anterior, terá uma base metálica perfurada, sobre a qual será disponibilizada a erva. A eficiência da estrutura é prevista de forma regular pelas famílias, pois elas consideram que no período de inverno, a energia solar não será suficiente para aquecer o ar, porém têm expectativas de que no período de verão, haja bons resultados. O projeto foi viabilizado pela EMATER, como uma espécie de ógratificaçãoô, uma vez que elas não precisarão pagar os custos do empreendimento, em vista da união dessas famílias em torno da fabricação artesanal de erva-mate.

Figura 50 - A) e B) Secador solar em construção, para a secagem de erva-mate. Bozano, RS. Ano 2010.
Fonte: acervo do autor.

Nas figuras 51 e 52 são sintetizadas as informações sobre as espécies arbóreas utilizadas como fonte de lenha, para a secagem e o sapeco, pelas sete famílias de agricultores. Há maior restrição do uso de espécies utilizando-se o sistema de secagem em carijo, que são selecionadas de acordo com os conhecimentos tradicionais e a disponibilidade do recurso. Sendo assim, o uso de algumas espécies se repete entre as famílias, como a guabiroba, a pitanga, o branquilho e o angico-vermelho. Dentre essas espécies nativas, as duas primeiras se destacam pelo aroma peculiar de sua lenha, característico da família botânica das mirtáceas (Myrtaceae), que dariam um sabor agradável à erva, além da qualidade de sua combustão. As outras duas espécies se destacam pela qualidade de sua combustão. Dentre as espécies exóticas, destaca-se a uva-japonesa, que está sendo utilizada em vista de representar uma alternativa à carência de lenha de espécies nativas, devido ao seu crescimento rápido e à qualidade da lenha.

Outro fator que interfere é o destino da produção de erva. Aquelas famílias que comercializam periodicamente necessitam mais lenha, portanto uma das soluções encontradas foi o plantio de eucaliptos e a otimização da secagem, bem representada pelos secadores adaptados (variantes).

Em relação ao sapeco, podem ser diferenciados dois grupos. Aqueles que sapecam a erva diretamente, em vista de manejarem galhos compridos, reaproveitando esses galhos como fonte combustível, para os sapecos posteriores, enquanto os que utilizam sapecadeira não aproveitam os galhos de erva-mate, pois eles são deixados nos próprios ervais.

Famílias	Panambi	Bozano	Santo Cristo	Santo Antônio do Palma	Seberi	Humaitá	Ipê
Sistema de secagem	carijo	carijo	carijo	barbaquá	barbaquá	variante	variante
Espécies empregadas para a secagem da erva	branquilho uva-japonesa pitanga guabiroba	branquilho angico-vermelho guajuvira camboatá-vermelho rabo-de-bugio	branquilho uva-japonesa canela-doce guabiju pitanga guabiroba angico-vermelho canela-de-veado rabo-de-bugio	branquilho carrapicho pitanga laranjeira bracatinga eucalipto angico-vermelho acácia-negra(raiz) araucária guabiroba	eucalipto cocão maria-preta angico-vermelho branquilho outras	eucalipto rabo-de-bugio camboatá-vermelho cocão branquilho	eucalipto e outras diversas
Espécies não recomendadas para a secagem	timbó		mamica-de-cadela pessegueiro-brabo canela-loura	pessegueiro-brabo	pessegueiro-brabo timbó		não há (desvia-se a fumaça)
Sistema do sapeco	direto	direto	direto	direto	Sapecadeira	direto	Sapecadeira
Espécies empregadas para o sapeco	erva-mate e outras diversas	erva-mate e outras diversas	erva-mate	erva-mate e outras diversas	Eucalipto e outras diversas	erva-mate	Eucalipto e outras diversas

Figura 51 ï Quadro com a listagem das espécies arbóreas, utilizadas como lenha, para a secagem e o sapeco da erva-mate, pelas sete famílias de agricultores, informando os sistemas de secagem e de sapeco.
Fonte: dados de campo.

NOME POPULAR	ESPÉCIE	FAMÍLIA	ORIGEM
Uva-japonesa	*Hovenia dulcis* Thunb.	Rhamnaceae	E
Branquilho	*Sebastiania commersoniana* (Baill.) L.B. Sm. & Downs	Euphorbiaceae	N
Pitanga	*Eugenia uniflora* L.	Myrtaceae	N
Angico-vermelho	*Parapiptadenia rigida* (Benth.) Brenan	Fabaceae	N
Eucalipto	*Eucalyptus spp.*	Myrtaceae	E
Guabiroba	*Campomanesia xanthocarpa* O. Berg	Myrtaceae	N
Guajuvira	*Cordia americana* (L.) Gottshling & J.E.Mill.	Boraginaceae	N
Cocão	*Erythroxylum deciduum* A. St.-Hil.	Erythroxylaceae	N
Camboatá-vermelho	*Cupania vernalis* Cambess.	Sapindaceae	N
Rabo-de-bugio	*Lonchocarpus campestris* Mart. ex Benth.	Fabaceae	N
Canela-doce	*Cinnamomum zeylanicum* Blume	Lauraceae	E
Guabiju	*Myrcianthes pungens* (O.Berg) D. Legrand	Myrtaceae	N
Canela-de-veado	*Helietta apiculata* Benth.	Rutaceae	N
Maria-preta	*Diatenopterix sorbifolia* Radlk.	Sapindaceae	N
Carrapicho	*Sloanea monosperma* Vell.	Elaeocarpaceae	N
Araucária	*Araucaria angustifolia* (Bertol.) Kuntze	Araucariaceae	N
Laranjeira	*Citrus sp.*	Rutaceae	E
Bracatinga	*Mimosa scabrella* Benth.	Fabaceae	N
Acácia-negra	*Acacia mearnsii* De Wild.	Fabaceae	E
Erva-mate	*Ilex paraguariensis* A. St.-Hil.	Aquifoliaceae	N
Não recomendadas para a secagem			
Pessegueiro-brabo	*Prunus myrtifolia* (L.) Urb.	Rosaceae	N
Timbó	*Ateleia glazioveana* Baill.	Fabaceae	N
Mamica-de-cadela	*Zanthoxylum sp.*	Rutaceae	N
Canela-loura	*Cf. Ocotea diospyrifolia* (Meisn.) Mez	Lauraceae	N

Figura 52 ï Quadro da listagem das espécies arbóreas citadas no quadro 5, com informações de nome científico, família botânica e origem da espécie (E = exótica, significa espécie de origem externa ao Rio Grande do Sul; N = nativa).
Fonte: dados de campo.

5.4. CANCHEAMENTO

O cancheamento consiste em uma maceração ou picoteação da erva seca, de modo que os ramos resultem em fragmentos menores, facilitando a etapa posterior, o soque. Existem diversas formas e equipamentos utilizados, bem como alguns agricultores descartaram a necessidade dessa etapa em seu processamento, sendo os de Santo Antônio do Palma e Santo

Cristo. Na história econômica da erva-mate, antigamente, as exportações a Argentina, principalmente, eram realizadas com o produto na forma cancheada.

A forma mais antiga de canchear a erva, encontrada na literatura, é a que utiliza os facões de madeira. Das famílias em estudo apenas a de Humaitá segue utilizando essa técnica, enquanto outras substituíram por novos procedimentos. Em Humaitá essa tarefa cabe à Violeta, que a faz sobre um carretão. O facão de madeira é proveniente de raiz de guajuvira. Além dessa, existe uma família de Santo Antônio do Palma (pesquisa exploratória) que utiliza facões de madeira, fragmentando a erva sobre um cancheador de madeira com formato em óvô (figura 53). Os facões de madeira também eram confeccionados com madeira de pitanga e de raiz de carrapicho (figura 58).

Figura 53 - Os facões de madeira no Rio Grande do Sul. Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) e B) O cancheamento da erva-mate com facão de madeira, sobre um carretão, Humaitá. C) Victor mostrando facões de madeira, que não são mais utilizados, Seberi. D) Cancheador e facões de madeira, em Santo Antônio do Palma. Ano 2010.
Fonte: acervo do autor.

Aqueles que secam a erva em carijo, recolhem-na no dia seguinte ao da secagem, pela manhã bem cedo. Como a erva é secada aproveitando-se o período da noite, em que a lenha

queimada se tranforma em brasas, no outro dia pela manhã o braseiro terá se tranformado em cinzas, muitas vezes ainda restando brasas, então nesse momento faz-se a limpeza do chão com uma vassoura (que pode ser de ramos da vassoureira ï *Baccharis* sp., ou de outras espécies) ou aspergindo-se água, eliminando-se totalmente a combustão. Em seguida colocam-se lâminas de zinco ou lona plástica no chão do carijo, para aproveitar as folhas que caem durante a retirada dos ramos (figura 54).

Figura 54 - A retirada dos ramos secos de erva-mate do carijo, RS. Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) Instalação de lona no chão do carijo, para aproveitar as folhas, que caem durante a retirada dos ramos de erva-mate do carijo, Panambi. B) Visão dos ramos de erva-mate secos, sobre o carijo, Panambi. C, D) Retirada dos ramos secos de erva-mate do carijo, em Bozano, observe as lâminas de zinco no chão do carijo, para aproveitar as folhas que caem. E) Os ramos de erva-mate sendo postos em um carretão, para serem transportados com o trator até o local do cancheamento, Bozano. Ano 2010.
Fonte: acervo do autor.

Em Panambi o agricultor canchea a erva dentro de um implemento de carga pequeno, utilizando uma pá-de-corte (figura 55).

Figura 55 - Cancheamento da erva-mate com pá-de-corte sobre um carreto (implemento para transporte de carga), novembro de 2005. Panambi, RS.
Fonte: acervo do autor.

As famílias de Bozano e Ipê utilizam a trilhadeira, que é movida com a tração do trator, enquanto a de Seberi adaptou uma espécie de motriz de colheitadeira, tornando-se algo semelhante a uma trilhadeira, sendo movida com a tração do trator e com energia elétrica. A trilhadeira foi muito utilizada para selecionar e limpar grãos, quando ainda não haviam as colheitadeiras modernas, sendo máquinas que chamam atenção por seu *design*, combinando materiais de madeira e metal (figura 56).

Outras famílias, além das sete em estudo, utilizam uma máquina movida com energia elétrica. Ela consiste de um eixo contendo barras metálicas, que ao girar com muita velocidade, faz com que as barras quebrem os ramos de erva-mate (figura 57).

Figura 56 - Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) Trilhadira, em Ipê. B) Cancheamento da erva-mate em trilhadeira, em Bozano. C) Cancheamento em motriz de colheitadeira adaptada, Seberi. D) Detalhe da erva cancheada por trilhadeira, em Bozano. RS. Ano 2010.
Fonte: acervo do autor.

Figura 57. A) e B) Cancheamento da erva-mate em máquina com barras metálicas, sendo tracionada com energia elétrica. Lagoa dos Três Cantos e Humaitá, respectivamente. RS. Ano 2010.
Fonte: acervo do autor.

5.5 SOQUE

Essa etapa consiste em deixar a erva-mate pronta para o consumo na forma de chimarrão, resultando com diferentes granulações. Os antigos pilões de madeira não são mais utilizados para esta prática, ficando guardados nos galpões de algumas propriedades. Atualmente, as famílias utilizam soque, desde duas até seis mãos-de-pilão, sendo movimentados através de energia elétrica, motor a combustão ou energia hidráulica (turbina dôágua ou roda dôágua), como mostrados na figura 59. Alguns soques foram construídos pelos próprios agricultores, em que a madeira foi extraída de suas propriedades: Bozano (angico-vermelho e cabreúva); Santo Antônio do Palma (angico-vermelho e canjerana); Santo Cristo (cabreúva, alecrim, guajuvira, guabiju e canafístula) (figura 58).

NOME POPULAR	**ESPÉCIE**	**FAMÍLIA**	**USO**
Guajuvira	*Cordia americana* (L.) Gottshling & J.E.Mill.	Boraginaceae	Facão e soque
Pitanga	*Eugenia uniflora* L.	Myrtaceae	Facão
Carrapicho	*Sloanea monosperma* Vell.	Elaeocarpaceae	Facão
Angico-vermelho	*Parapiptadenia rigida* (Benth.) Brenan	Fabaceae	Soque
Cabreúva	*Myrocarpus frondosus* Allemão	Fabaceae	Soque
Canjerana	*Cabralea canjerana* (Vell.) Mart.	Meliaceae	Soque
Alecrim	*Holocalix balansae* Micheli	Fabaceae	Soque
Guabiju	*Myrcianthes pungens* (O.Berg) D. Legrand	Myrtaceae	Soque
Canafístula	*Peltophorum dubium* (Spreng.) Taub.	Fabaceae	Soque

Figura 58 - Quadro com a listagem das espécies arbóreas, citadas como fonte da madeira utilizada, ou que constituem os facões para o cancheamento e os soques, informando nome científico, família botânica e uso.
Fonte: Dados de campo.

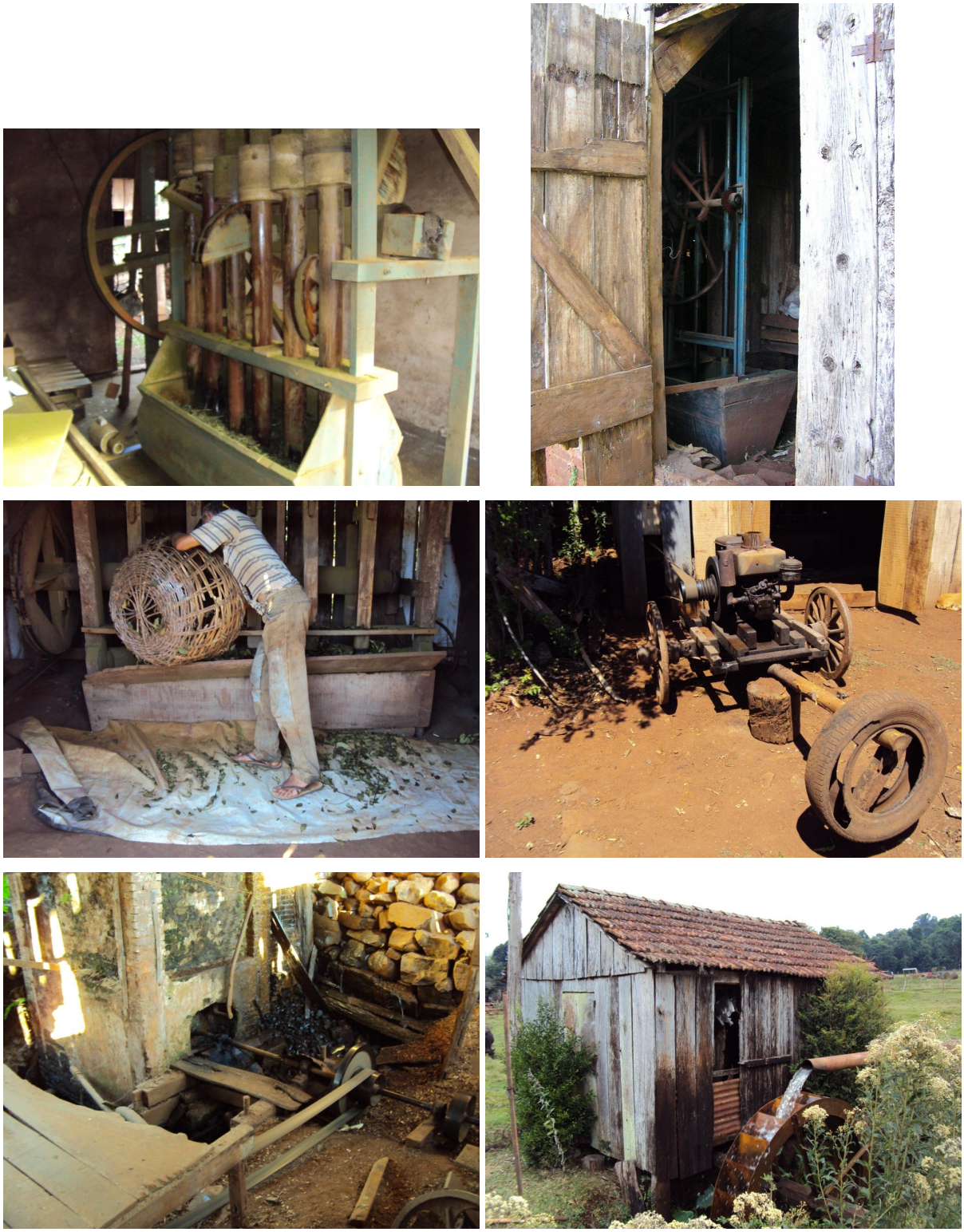


Figura 59 - O soque no Rio Grande do Sul. Da esquerda para a direita e do alto para baixo: A) Soque com seis mãos-de-pilão, movido a energia elétrica, Seberi. B) Soque com duas mãos-de-pilão metálicas, à energia elétrica, Panambi. C e D) Pondo os ramos de erva-mate no cocho do soque, o qual é movido com energia de motor à combustão, Santo Cristo. E) Turbina dôágua, fonte de energia do soque, Humaitá. F) Casa do soque, que é movido com roda dôágua, Bozano. Ano 2010.
Fonte: acervo do autor.

6 A CONTINUIDADE DE UM MODO DE VIDA

Levando em consideração a abordagem de Almeida (2007), as famílias de Panambi, Bozano, Humaitá, Santo Cristo e Seberi se auto-denominam de *pequenos agricultores* e inclusive alguns deles se auto-referem como *colonos* e ao meio onde vivem chamando-o de *colônia*. Por outro lado, em Santo Antônio do Palma e Ipê, as famílias se auto-denominam de *agricultores ecologistas*, pois atuam em cadeias de produção e comercialização agroecológicas.

A resistência da agricultura camponesa pode se revelar através de vários aspectos da vida dos atores sociais, frente ao modelo dominante de agricultura convencional (empresarial) e de globalização capitalista. Tendo o olhar da análise de acordo com a terceira expressão da resistência, com base principalmente nas estratégias produtivas e de interrelações dos agricultores, no sentido de continuarem prosperando o seu modo de fazer agricultura, a fabricação artesanal de erva-mate, como uma prática que gera apenas um dos alimentos consumidos, é o eixo condutor da análise.

Os principais motivos que explicam a continuidade ou a não continuidade da fabricação artesanal de erva-mate, podem ser esclarecidos através de três fatores principais, ainda que existam outros que influenciam e podem ser determinantes para a sua continuidade ou não. Eles dizem respeito à sucessão familiar, incentivos (crédito, assistência técnica, políticas públicas) e mão-de-obra disponível. Eles também são interdependentes, pois a mão-de-obra muitas vezes é suprida através do compromisso de um filho trabalhar na atividade, a qual muitas vezes é viabilizada através de um projeto com financiamento facilitado e com poucos juros, que foi encaminhada com apoio de uma assistência técnica, e que pode fazer parte de uma nova política pública voltada à agricultura familiar. Aliada a isso, está a perspectiva de um rendimento econômico, de forma que haja prosperidade. Porém, na maioria das vezes a continuidade de tal atividade não tem um ou mais elementos desse encadeamento ou rede, ou seja, para continuar a atividade não existem circuitos formais socialmente estabelecidos. Assim como Ploeg (2008) observou em relação à agricultura camponesa, essas famílias vivem em um meio onde há uma série de limites e imposições, em que os agricultores não conseguem ou têm muita dificuldade de pôr em prática suas atividades elementares. Sendo assim, na fabricação artesanal de erva-mate, eles precisam buscar alternativas, circuitos do lado de fora dos circuitos formais da sociedade, que são regulados pelo Estado, mercados e legislação.

Os outros fatores que se destacam na fabricação artesanal são a tradição, o retorno econômico aliado à clandestinidade, a identificação, por parte das famílias, de um produto com melhor qualidade e benefícios à saúde, comparado ao da indústria, e as dificuldades intrínsecas ao processamento manual, que motivam o desenvolvimento de habilidades e novidades. Os fatores determinantes foram percebidos na análise como contrapostos a efeitos regulados pela sociedade, sendo mencionados e interpretados como ameaças e limitadores da autonomia camponesa. Os limitantes da sociedade agem afetando um ou diversos fatores intrínsecos da agricultura camponesa. Por exemplo, a imposição de uma lei sanitária que não é adequada ao contexto da agricultura familiar, poderá incentivar ou desencadear determinadas ações, como o êxodo rural ou a saída dos jovens, o desenvolvimento de uma cadeia alternativa, em que os agricultores sentem-se como ófora da leiô, e mesmo são tratados assim, por órgãos governamentais e sociedade civil, direta ou indiretamente, e além disso, a lei pode desconsiderar todo o conhecimento secular dessas famílias, entre outros efeitos possíveis. Assim, na figura 60 são sintetizadas essas contraposições, que serão discutidas nas seções deste capítulo:

Fatores determinantes para a continuidade da fabricação artesanal de erva-mate	**Ameaças e limitantes da sociedade**
Tradição/conhecimento	Indústria, agricultura empresarial (moderna). Êxodo, concentração fundiária. Ausência de incentivos, leis sanitárias, ambientais, comerciais, lei dos orgânicos, certificação. Baixo preço pago pelas indústrias, golpes[34].
Sucessão familiar	
Mão-de-obra	
Incentivos (crédito, assistência técnica, políticas públicas)	
Economia e clandestinidade	
Qualidade e saúde	Qualidade da erva de indústria. Produtos artificializados, adulterações.
Dificuldades do processamento manual ï motivam busca por melhorias	Ausência de incentivos
Coprodução, manutenção e incremento da base de recursos	Ausência de incentivos, legislação.

Figura 60 - Quadro dos fatores determinantes nas famílias, para a continuidade da fabricação artesanal de erva-mate, em contraposição a ameaças e limitantes da sociedade.

[34] Também são referidos como *picaretagem*, ou seja, quando os agricultores são enganados, a ponto dos tarefeiros cortarem a erva-mate, e depois irem embora sem haver o pagamento aos agricultores.

6.1 TRADIÇÃO

A tradição faz parte de todos os casos acompanhados, mesmo no caso de Humaitá, em que a família aprendeu o ofício a partir de um vizinho. A tradição pode ser considerada como um pré-requisito, pois representa uma bagagem de conhecimento das técnicas, do uso de recursos naturais e constitui um processo contínuo e dinâmico inter-geracional que envolve o trabalho baseado em habilidades (PLOEG, 2008) e relações sociais. Ela também não é excludente, visto que os conhecimentos tradicionais podem ser aprendidos e apreendidos por qualquer indivíduo. Embora a tradição por si só não seja determinante para a continuidade das práticas artesanais, ela faz parte da lógica camponesa, estando associada à perspectiva de continuidade para as próximas gerações.

Poderemos ver que a continuidade da fabricação artesanal de erva-mate está de acordo com a abordagem do conceito de tradição, de Giddens (1997), e de acordo com a abordagem do *campesinato*, de Wanderley (1999), a qual o identifica com uma cultura própria, que se refere a uma tradição. Assim definiu o Cenair ao responder por que continua fabricando erva-mate: ñA continuação da erva-mate é uma tradição. Vem dos meus pais né amigo, o finado pai sempre fez o mate pro uso dele, ele não comprava erva não[...].ò

O conhecimento tradicional, que é herdado dos pais e avós, é flexível no sentido de receber a incorporação de inovações ou novidades, como adaptações de novas tecnologias ou a inventividade a partir do desenvolvimento de habilidades. Portanto, o conhecimento tradicional, da mesma forma, é transformado ao longo do tempo, conforme o contexto local, as relações sociais, como parte da dinâmica da reprodução social. A descrição do saber-fazer em torno da fabricação artesanal da erva, descrita no capítulo anterior, mostra exatamente essa dinâmica de aperfeiçoamento das técnicas, mesclando-se tecnologias antigas e modernas, porém respeitando os mesmos princípios seculares de processar a erva. Isso está de acordo com a mescla do tradicional com o moderno, referido por Toledo (1992), e com o equilíbrio entre progresso e tradição, apontado por Ploeg (2008). Também, essas práticas podem ser referidas como novidades, uma vez que estão intrinsecamente ligadas ao conhecimento local ou artesanal, à semelhança do que Marques (2009) e Ploeg *et al.* (2004) definiram como novidades.

Em Panambi, até mais ou menos vinte anos atrás, enquanto o pai do Cenair viveu, eles mantinham muitas práticas tradicionais, fato que eles começaram a resgatar depois que o Cenair voltou da cidade, porém adequando novas tecnologias para facilitar o trabalho, como expõe a fala a seguir:

> [. .] e dai nós começamo de novo a resgatá aquele passado de socá o milho no pilão pra fazê a canjica, o arroz pra fazê aquela galinhada sabe né amigo, socada no pilão e voltá a fazê erva-mate, e fazê erva-mate vai socá aonde, aí eu consegui ali em Panambi um cara que tinha feito um soque com aquele motorzinho, acho que é até de motor de máquina de lavá roupa. (Cenair).

Os casos de Panambi e Bozano, que se voltam somente para o autoconsumo, utilizam o sistema de secagem em carijo e por conta disso, além de terem desenvolvido habilidades, fazem desse momento uma confraternização entre familiares e vizinhos. Esse capital cultural pode contribuir enormemente para a manutenção da tradição, reforçando os laços de sociabilidade. Em Bozano, na referida ocasião, estavam presentes cerca de dez pessoas da comunidade, na maioria homens, desde adolescentes até senhores idosos.

Em Santo Antônio do Palma, a venda da erva-mate é apenas eventual, sendo ela somente um dos produtos gerados na propriedade, que é bastante diversificada. Ela sempre foi um produto processado pela família, para consumo próprio e, em parte, sempre foi vendida a vizinhos. Apesar de não ter sido e ainda não ser um produto de destaque, para a economia da família, eles ao longo do tempo, foram aperfeiçoando o processamento artesanal. Antigamente utilizavam o carijo para secar e o pilão para socar, mas há pouco tempo adquiriram um soque de madeira, que é movido através de um motor à combustão, e construíram um barbaquá, aproveitando-se uma arapuca de madeira, que seria descartada por um vizinho. Sendo assim, conforme a expressão do pai do José, ao responder por que fabricam erva-mate: ñUma que a gente consome né, e também por costume, tradição, vai vindo de família...ò, mesmo não sendo um produto essencialmente voltado ao mercado, a prática vem sendo aperfeiçoada e pode ser interpretada como fazendo parte da lógica camponesa de desenvolver autonomia, congregando relações sociais e culturais.

Wanderley (1999) já havia observado que o camponês recorre ao passado, para enfrentar o presente e preparar o futuro, construindo um saber tradicional e transmissível aos filhos. Essa tradição é defendida e manifestada como um patrimônio a ser herdado pelas gerações futuras e, nas palavras de Fleury e Almeida (2007), dá segurança aos que herdam esse conhecimento. Nesse sentido expressa o Noel: ñTinha que continuá, porque isso é uma história, se terminá as história passada o que os novo vão sabê das tradição antigaò.

É essa segurança que gera a coesão social entre os membros da família e do grupo social. Esta coesão gera um sentimento de pertencimento ao grupo que se manifesta nos gostos e preferências. Destaca-se assim a preferência, a valorização e em muitos casos o

prazer em processar a erva-mate, tanto aquelas que a comercializam, também a utilizam para o consumo próprio.

As pessoas, com a tradição, trazem uma bagagem de conhecimento, que pode ser acessada, conforme os diferentes objetivos dos atores e da realidade do seu contexto social, assim a família de Noel e Mercedes utilizou-se desse patrimônio cultural como o seu meio de vida, para reproduzir-se socialmente: ñaí, juntou os dois, o que a gente gostava de fazê e sabia, com a necessidade.ò Isto aponta para as diferentes alternativas e ações que cada família tem, a partir desse patrimônio coletivamente compartilhado.

6.2 SUCESSÃO FAMILIAR

A sucessão familiar na agricultura, diz respeito aos filhos continuarem as atividades na unidade agrícola, mas não é só isso, é a sequência e o assumir de um estilo de vida, por parte dos filhos dos agricultores, não necessariamente nos mesmos moldes, mas com princípios em comum. O envolvimento dos filhos com a agricultura constitui um processo de formação contínuo, que tem relação com os projetos da família, das possibilidades de prosperidade, da valorização desse trabalho e desse estilo de vida. Segundo Sacco dos Anjos e Caldas (2006, p. 187-188):

> [. . .] a sucessão na agricultura familiar envolve não apenas a transferência de um patrimônio e de capital imobilizado ao longo das sucessivas gerações, mas de um verdadeiro código cultural que orienta escolhas e procedimentos dirigidos a garantir com que, pelo menos, um dos sucessores possa reproduzir a situação original.

Com o advento da modernidade, que se confunde com o grande desenvolvimento da industrialização e da urbanização, uma grande massa de camponeses migrou para trabalhar nas cidades, ocasionando um processo de êxodo rural, que continua acontecendo, embora estudos divulguem a estabilidade da quantidade de pessoas que trabalham e dependem da agricultura na América Latina (LONG; ROBERTS *apud* PLOEG, 2008)[35], com exceção do Brasil, que em quatro décadas teve sua população diminuída. Segundo o censo do IBGE de 2010, a população rural no Brasil permanece estável em números absolutos desde 1940, somando cerca de 30 milhões de pessoas, cifra que atualmente representa 15,65% da população brasileira (IBGE, 2010).

[35] LONG, N; ROBERTS, B. Changing rural scenarios and research agendas in Latin América in the new century. In: BUTTEL, F.; MCMICHAEL, P. H. **New directions in the sociology of global development, research in rural sociology and development**. Greenwich: JAI Press, 2005. p. 57-90.

Nesse sentido, embora a influência da modernidade nos anseios de vida dos camponeses não seja um fator fácil de identificar caso a caso, mas de maneira global ou conjunta é um fator perceptível. A modernidade, ou os valores modernos de vida urbana, foram e são intensamente veiculados como sendo o caminho dos sonhos de todo indivíduo, e nisto cumprem papel importante os meios de comunicação de massa. Nesse sentido, o meio rural foi bombardeado por esses valores e ao mesmo tempo não se deu nenhuma importância ao espaço rural como um espaço de vida (WANDERLEY, 2009). Percebe-se também que as propagandas da mídia em relação ao rural, até poucos anos atrás ou ainda hoje, enfatizam apenas um tipo de ator social, o ôagricultorô fazendeiro, aparecendo vestido com calça *jeans*, em estilo *cowboy*, e possuindo uma caminhoneta a mais moderna possível, e logo atrás uma lavoura de soja. A imagem do agricultor foi voltada para um ñempresário ruralò, em conformidade com a modernidade (WANDERLEY, 2009). Nesse sentido, os agricultores familiares (camponeses, ôpequenos agricultoresô), populações tradicionais e indígenas não ôexistiamô dentro desses novos valores modernos e mesmo para as políticas públicas, assistência técnica e formação de profissionais voltados para atuar na agricultura. Com o advento da modernidade, também tratou-se de expandir um novo estilo de agricultura, representado pela modernização da agricultura (BRUM, 1988; MARQUES, 2009).

Dentro desse panorama global e onde a agricultura bem vista é a do ñempresário ruralò, quais os sonhos de vida dos jovens rurais? O prosseguimento dos filhos atuando e mantendo a propriedade junto com seus pais pode ser considerado um divisor de águas na continuidade de práticas e tradições, assim como na existência de conhecimentos, e a partir da adolescência, pode determinar a decisão por um ou outro projeto de investimento. Em geral, semelhante aos resultados do estudo de Sacco dos Anjos e Caldas (2006), em que 64 % das propriedades tinham sido herdadas pelos esposos, parece que a sucessão nas famílias que fabricam erva-mate será direcionada para os filhos (homens). A maioria dos filhos e filhas de agricultores, ora acompanhados, estão seguindo os estudos, como a graduação universitária, o que muitas vezes, quase somente viabiliza seguir uma carreira profissional fora da propriedade. Nos dados da pesquisa de Sacco dos Anjos e Caldas (2006), houve concordância entre a maior escolaridade e a maior dedicação a atividades fora da propriedade. Isso tem sido observado em maior proporção nas famílias pluriativas. Os mesmos autores encontraram que os agricultores em sua maioria (67 % para os pluriativos e 61,5 % para as famílias exclusivamente agrícolas) preferem que os seus filhos tenham uma educação mista, que seja orientada a trabalhar na agricultura ou em outra atividade. Nesse sentido, Woortmann (1983)

alertava que as escolas agrícolas levavam os filhos de camponeses a desprezar o saber dos pais.

Em Seberi, o Sepé é uma figura importante da fabricação artesanal, que também conhece o trabalho da ervateira industrial. Ele participa de cursos sobre o cultivo de erva-mate e está interessado em seguir os estudos, para aplicá-los na atividade. Essa família, que tem uma história antiga no cultivo e no processamento da erva-mate, continua vivendo no meio rural graças à atividade artesanal, como expressou o Noel:

> [. . .] nós tamo resistindo na agricultura por causa da erva, se não já tinha que tê saído. Esse aqui não podia tá com nóis, se for analisá é bem complicado. Eu com a erva eu segurei tudo meus filho tudo em roda, tudo tão lidando com erva hoje [. . .]

Eles constituem um caso isolado na região, um caso que vêm dando prosperidade, para que os filhos sigam com a atividade e continuem como camponeses. No entanto, o que está acontecendo na região, via de regra, é o êxodo e o envelhecimento do meio rural, como afirma o Noel:

> [. . .] a juventude tá saindo, não tem incentivo nenhum, como é que vão ficá. Ficá pra passá fome. Tão só os velho em casa, da juventude não tem nenhum, foram trabalhá na cidade, tem gente em Panambi, Novo Hamburgo, Nova Hartz, tudo qué parte tem gente, e os velho tão ali... por enquanto né, não sei se logo não vendem e vão atrás disso aí.

Em Santo Antônio do Palma, os filhos ainda são crianças, mas pelos comentários dos pais e avós, os filhos irão continuar, em vista do interesse deles para com as atividades. Por outro lado, o projeto de sucessão nas outras famílias é totalmente diferente ou existe uma dúvida temporária, pois não sabem sobre o que os filhos irão se interessar. Em Ipê, a filha mais velha está cursando Engenharia Civil em outra cidade, enquanto o guri tem idade de 14 anos, sendo considerado ainda muito novo para saber o que ele vai querer. Uma das maiores preocupações do Atahualpa é a possível falta de mão-de-obra, como assinalou sua esposa: ño que mais preocupa o Atahualpa acho que é a falta de interesse dos filhos em se envolver nesse trabalhoò.

Em Santo Cristo, os pais ainda não sabem qual será o futuro do rapaz, que mora com eles, mas acham que ele ainda não tem interesse em assumir algum ofício, por enquanto ele vai trabalhando para os vizinhos como diarista. Mas, também, afirmaram que, se o filho tivesse interesse em trabalhar processando erva-mate, ou tivesse algum projeto para incentivá-lo, eles ajudariam o rapaz. Um ponto a destacar nesse caso é que o agricultor acha penosa a

etapa do sapeco, que está prejudicando a sua visão, por isso, ele planeja parar com a atividade, quando se aposentar, que acontecerá daqui a cerca de dez anos. É bem provável que o herdeiro da propriedade será o filho que não seguiu os estudos, uma vez que existe a tendência de herança masculina. Esse caso vai ao encontro do que Sacco dos Anjos e Caldas (2006) observaram, de que as pessoas que trabalham parcial e integralmente nos estabelecimentos agrícolas, são em média as que têm menos anos de estudo, em relação àquelas que trabalham fora.

Em Humaitá, o único filho não tem interesse na atividade e pensa em cursar Agronomia, o que a primeira vista é contraditório. Essa contradição demonstra bem a ócriseô da agricultura familiar, pois a tendência da maioria dos profissionais do ramo agrícola é trabalhar com agricultura mecanizada (soja, milho, trigo) em estilo empresarial e/ou no sentido da especialização. Em Bozano, as duas filhas moram na cidade, enquanto o único filho, que está voltando a morar com eles, trabalha no ramo de inseminação artificial. Victor pensa que a tradição vai continuar na comunidade. Em Panambi, o Cenair foi um dos filhos que voltou ao lar dos pais, porém seus filhos e netos moram na cidade, e a princípio, não há perspectiva de alguém ocupar a propriedade e prosseguir as práticas artesanais. Quando foi perguntado sobre o porquê de os jovens irem para a cidade, ele respondeu instantaneamente:

> [. . .] é o desestímulo da produção aqui, como é que um pai vai sustentá um filho aqui na colônia, não tem como, ele vai estudá lá e buscá um emprego, que aqui na colônia ele não vai ganhá isso. Ele busca o emprego lá, o bem intencionado, porque quem não é bem intencionado...mas é assim, eu tenho várias gente daqui que tão bem sucedido lá na cidade, se tivesse aqui na colônia tava morrendo de fome. Vão arrumá emprego aqui, o agricultor tá fraco, então não pode pagá bem pra um peão, então não tem jeito, é a cidade, eles vão buscá a cidade, acho eu, vão estudá e ficam por lá, não vêm mais pra cá, amigo.

Em regiões do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina esse fenômeno chega a evoluir para uma masculinização do meio rural, como reportado por Bächtold (2010), Blum (1999), e Sacco dos Anjos e Caldas (2006). Esse mesmo fato foi relatado por um técnico da EMATER de Santo Cristo, como a saída das mulheres do meio rural, sendo inclusive incentivadas para isso, enquanto os homens estariam permanecendo em maior proporção nas áreas agrícolas. O fato de haver poucas mulheres no meio rural, consequentemente estimularia os homens a também migrar para a cidade.

O Cenair enfatiza que os pequenos agricultores estão fracos, mas afirma que essa situação pode ser revertida, a partir de uma melhor condição social e econômica, e nesse caso, constituindo-se uma opção de vida associada ao bem-estar:

> [...] mas o pai tá pobre, ai ele não vem, você tem que tê estrutura, se eu fosse forte eu tinha dois, três, eu tinha um técnico, um jardineiro formado, especializado em jardinagem, tem que sê forte, mas na pobreza aí vai arrumá o quê? Mas que a saída é aqui, é, uma vida tranquila, bonitaça né amigo.

Esses mesmos valores foram observados por Sacco dos Anjos e Caldas (2006, p. 211), que apesar da imagem negativa do ofício, que desempenham muitos agricultores, a avaliação deles sobre o espaço onde vivem é o reconhecimento de atributos, os quais são valorizados e não pretendem renunciar, tais como a paz, a tranquilidade, a relação com os vizinhos e o contato com a natureza.

Em vista do êxodo e da falta de políticas estimuladoras, para que as pessoas permaneçam vivendo dignamente no campo, uma infinidade de escolas no meio rural foram fechadas, ou tiveram seu número de estudantes bastante reduzido. Essa tendência moderna é questionada pelo Cenair, como se pode perceber no trecho de entrevista transcrito abaixo:

> [. . .] tinha um cara que incentivava os colégio no interior, que era pra aumentá, hoje tão quase fechando os colégio no interior, tinha que aumentá, tão metendo na cidade, [. . .] e por que não incentivam os colégios no interior, em vez de trazê lá da cidade pra estudá aqui, não, é levá os inocente pra lá e vira no que, tá certo ou tá errado? Em vez de levá os inocente pra cidade, tragam os da cidade pro interior pra estudá, não podia fazê o reverso, pois a despesa é a mesma.

Sua observação a respeito da despesa em transportar os estudantes reflete uma valorização do espaço rural e que pode ser perfeitamente viável dependendo de que valores e de que desenvolvimento a sociedade prioriza.

6.3 MÃO-DE-OBRA

Uma das características da agricultura camponesa é que a força de trabalho é essencialmente familiar, sendo em geral a contratação de ópeõesô ou ódiaristasô ocasional. Um aspecto interessante das unidades familiares é que elas em geral congregam três gerações, os avós (ou um deles), os pais e os filhos, além de um irmão ou uma irmã solteira do casal de agricultores. O prosseguimento das atividades está diretamente ligado à sucessão familiar, à perspectiva de que um ou mais filhos deem continuidade ao trabalho. As famílias acompanhadas possuem em média três filhos, variando de um a cinco, porém muitos deles já migraram para a cidade. Diferentemente das gerações passadas, em geral o número de filhos baixou, em média, e o êxodo segue acontecendo. A perspectiva dos filhos continuarem no

meio rural e desenvolverem atividades na agricultura, também se relaciona com as possibilidades de investimento, facilitadas ou não pelo acesso a recursos do governo.

Os agricultores são unânimes ao apontarem as dificuldades em conseguir mão-de-obra contratada, pelo reduzido número de pessoas vivendo no meio rural e pela desconfiança em contratar pessoas estranhas. Atahualpa mostra-se preocupado com essa sitiuação: ño que mais preocupa é a mão-de-obra. Não temo mão-de-obraò.

Uma saída praticada pelos agricultores é a troca de serviços ou a troca de serviços por produtos (por exemplo: animais), que pode ser conceituada como reciprocidade (RADOMSKI, 2006; SABOURIN, 1999). Um exemplo disso é o que acontece com a família de Santo Cristo:

> [. . .] Só assim troca dia com ele né. Isso não tem preço, as vez eu dou um leitão ele pésa um leitão dou pra ele. A erva que ele toma ele toma tudo ali. Peão até agora nunca não paguemo, só troca dia, me ajuda a carneá as vez se eu quero carneá um ternero. (Jorge).

Em Bozano, acontece um caso particular, em que muitas atividades são mobilizadas por um conjunto de até sete famílias, como é o caso da erva-mate. Eles designam de *puchirão* (mutirão), o fato de fazerem erva em conjunto. Além disso, acontecem outras atividades como troca de serviços, sendo o abate de gado uma delas. Em Santo Antônio do Palma, a fabricação artesanal de erva-mate algumas vezes acontece em um conjunto de até quatro famílias.

Nos casos dos agricultores ecologistas de Santo Antônio do Palma e Ipê, eles atualmente reduziram a troca de serviços, em vista de que suas atividades na propriedade se diversificaram e, por isso, exigem dedicação integral, além do mais, o fato de fazerem parte da associação e trabalharem em conjunto comercialmente, também demanda tempo. José e Anita, quando precisam de mais mão-de-obra, para atuar na propriedade, contratam diaristas: ñagora se paga, porque não se tem tempoò.

A reciprocidade, constitui-se assim, num elemento de estabelecimento de sociabilidade, coesão social, ao mesmo tempo que propicia a resolução de questões concretas referentes à produção.

6.4 INCENTIVOS (CRÉDITO, ASSISTÊNCIA TÉCNICA, POLÍTICAS PÚBLICAS)

Os incentivos de parte dos governos, da assistência técnica de órgãos públicos e de entidades da sociedade civil, são um fator determinante ora como promoção das atividades

dos agricultores, ora como normas, cumprindo um papel coercitivo e regulador que limita as ações na agricultura camponesa.

6.4.1 Relação com organizações e entidades de assistência técnica

Nos casos de Santo Antônio do Palma e Ipê, as famílias têm uma trajetória de cerca de vinte anos na agroecologia, devendo-se em parte às organizações não-governamentais e instituições, como Centro Ecológico, CETAP, Cáritas Diocesana e EMATER. Essas entidades começaram a mobilizar os agricultores, para formar cadeias de produtores agroecológicos, a partir do movimento agroecológico iniciado nos anos de 1980, que travou um debate e práticas em contraposição à agricultura moderna. Em Ipê, a família foi convidada pelo Centro Ecológico e EMATER, os quais proporcionaram cursos e motivaram os agricultores a formar associações. Ao mesmo tempo, os agricultores se organizaram e com o apoio das entidades, iniciaram a venda direta ao consumidor, através de feiras livres em Caxias do Sul, Porto Alegre e Antônio Prado, e houve a venda de produtos em pequenos estabelecimentos comerciais ou mesmo a abertura de estabelecimentos para a venda. Da mesma forma, os agricultores de Santo Antônio do Palma participaram de cursos promovidos pela ESCAJUR, há cerca de vinte anos, ligado a Cáritas Diocesana de Passo Fundo, e atualmente somam diversas conquistas, como a participação na feira ecológica em Passo Fundo, a criação de uma associação, com a qual construíram uma agroindústria de sucos, e a construção de um Centro Agroecológico, de patrimônio do município.

Mesmo que essas famílias tenham se organizado em associações e têm o apoio de entidades voltadas ao tema da agroecologia, não quer dizer que as conquistas foram fáceis e de que não existem ãameaasô. Atualmente, estão em condições melhores, mas a caminhada segue e surgem novos desafios. Além das dificuldades em garantir mercados para a erva (discutido na seção 6.5), ao nível de associação também existem complicações, como a desistência de agricultores e a dificuldade de recrutar novos associados. Fora isso, a mobilização agroecológica não está forte como foi até dez anos atrás, não havendo campanhas de incentivo e recursos.

Nem sempre a cooperação contempla as perspectivas dos agricultores, pois depende da força que as entidades possuem politicamente e do interesse de lideranças políticas, ou mesmo de forças contrárias à sua organização. É o caso de uma das famílias, que relatou a sua trajetória de participação em uma associação, conforme expressa na fala abaixo:

> [. .] veio um pouco de apoio o tempo que o Olívio Dutra era governo do Estado, botaram técnico, depois terminou, trocou de governo e mudou de um dia pro outro [...]. Época que foi plantado bastante árvore, frutíferas, nativas. Ajudou a fazê muda de erva, naquela época do Olívio ele incentivava a fazê agroindústria, nós fizemo até a planta do projeto, mas depois ele saiu e os outros governo que entraram cortaram, não deram mais incentivo. E agora tem que fazê financiamento e pagá 100%. Naquela época tinha feito um projeto de 25 mil pra fazê um galpão e tinha uma parte de fundo perdido. Hoje tá avaliado em mais de 100 mil reais, é mais difícil financiá hoje. Não tem incentivo, não tem verba. O Estado tinha que reagi mais.

O relato a respeito do governo estadual da gestão do PT, tendo como governador Olívio Dutra, como sendo um governo que incentivou a criação de agroindústrias e de associações, bem como o desenvolvimento da agroecologia, não se limitou apenas a esse caso, outras famílias também se referiram como sendo uma época melhor para o ópequeno agricultorô. Nesse tempo, eles criaram uma associação de agricultores e lembram especificamente como eram satisfatórios o trabalho de um técnico da associação e o desenvolvimento das atividades. Uma das missões da associação era a de incentivar a produção de alimentos agroecológicos.

A associação proporcionava cursos e intercâmbios entre os agricultores, incentivando-os a produzirem de forma orgânica. Eles iam conhecer modelos de propriedades. Foi nesse tempo que a família entrevistada viajou mais, chegando a participar de encontros de agricultores. Depois disso, os agricultores tiveram a ideia de criar uma cooperativa, com objetivo de organizar e vender a produção dos *colonos*, ela foi criada por volta do ano de 2006, envolvendo 13 municípios, sendo responsável por fornecer alimentos para a merenda escolar e a cesta básica. Porém ela fechou as portas no ano de 2009:

> [...] tinha até há pouco tempo, por problema judicial fechou. Mas é mais politicagem. Os agricultor tavam vendendo, tavam bem, a cesta básica, merenda escolar, tudo, a cesta básica na região saía da agricultura, era limitado por cada produtor a 2.500,00 por ano em dinheiro, vendiam pelo bloco. Muitos colono tinham produto, mas não tinham bloco, daí pegavam o bloco de um vizinho emprestado, ele não tinha mais produto pra entregá mesmo, ai eles se emprestavam os bloco entre vizinhos, mas quem pegava o dinheiro era o que produzia, ai correu a política e aí disseram que a cooperativa pegava os bloco por conta e vendia o produto e pegava o dinheiro, correu isso aí, aí a cooperativa fechou. Quem perdeu foram os colono. Como nós que tinha um mandiocal grande plantado, pronto pra entregá pra cesta básica acabô apodrecendo na lavoura.

A denúncia de infração foi baseada no uso indevido dos blocos dos produtores, a qual a justiça acatou, porém no entender da agricultora, isso não constituía nenhum problema: ña denúncia era verdade, mas no entender deles, da justiça tava errado, mas não era algo ruim, era bomò.

As famílias não compreenderam o episódio, gerando inconformação geral. Eles relembram dos acontecimentos com indignação e questionam a qualidade dos alimentos das grandes agroindústrias, em relação aos alimentos *crioulos*:

> [...] por denúncia home, vieram uns fiscal, botaram 2.500 dúzia de ovo em uma caixa dôágua, e mexiam com um pau, quebraram tudo e foram embora. Ficou aquela lambusera pros outro limparem. O que que tem um ovo de galinha que não podia vende pra cesta básica? Ovo crioulo. Tinha que ser ovo de granja, que vem tudo contaminado com ração, hormônio...galinha que bota até dois ovo por dia. Esse pessoal não entende esse lado. Era uma esperança pro pequeno agricultor.

Além dos fatos na entidade, muitas famílias tiveram que depor na receita estadual: ñaí foi tanta coisa, tanta denúncia, vinha policial federal aqui em casa, 90 % tudo calúnia, politicagem, aí terminou tudo, quanto tempo os agricultor se organizando pra issoò.

A mobilização em torno das entidades de agricultores desenvolveu diversas atividades em termos de produção, economia, relações sociais, tanto para as famílias, como para as cidades. Havia fartura de alimentos *in natura* e processados, que eram entregues na cooperativa. Segundo os agricultores, a incidência de *roubos*[36], que eles atribuíram à *classe pobre*, diminuiu durante a operação da cooperativa, em vista da distribuição de alimentos através da cesta básica. Por outro lado, atualmente a incidência de *roubos* voltou a aumentar.

Eles manifestaram a importância dos agricultores se organizarem, inclusive pela sua condição de ópequenosô, visto que sozinhos encarece muito, para registrar uma empresa e pagar os encargos. Com o fechamento da cooperativa, a família parou de vender queijo, passando a vender somente o leite. Além do queijo, eles vendiam uma série de outros produtos, como banha, carne, mandioca, erva-mate, feijão, arroz e doces.

Em Santo Cristo, a família sempre processou erva *pro gasto* e a vende na vizinhança. Ela é sócia de cinco cooperativas, porém apenas entrega erva-mate para uma delas, para a qual ofereceram erva e outros produtos, inicialmente dizendo que é *tudo da colônia*. Começaram vendendo 10 kg de erva, os quais eram transportados de bicicleta, percorrendo em torno de 8 km de distância. A cooperativa estava vendendo bem a erva, o que gerou maior demanda da fabricação artesanal, por parte do agricultor, chegando ao ponto de entregar mais de 100 kg por semana, quando a cooperativa passou a revender a erva para a Cooperativa Coolmeia, de Porto Alegre. Porém essa boa fase durou poucos meses, por causa do fechamento da Coolmeia em 2006. Após alguns anos de declínio na venda do produto, atualmente a situação melhorou porque novamente está havendo a demanda pelo produto.

[36] Pode se referir a roubos, furtos e abijeatos.

O preço de cada quilo de erva vendido pela família é de R$ 3,00, o preço mais baixo dos casos pesquisados, fato que eles avaliam, considerando que deveriam receber mais. A filha de 14 anos de idade manifesta o que significa o trabalho deles: ña pior parte nós já fizemo em casa, é buscá, é sapecá e é socá, vocês não, vocês tiram do pacote, regulam e botam o carimbo e depois botam de novoò. A necessidade de vender para atravessadores representa muitas vezes um mal necessário, como observou Krone (2009) em sua pesquisa, sobre o queijo serrano, nos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul.

Outras famílias, como as de Humaitá e Bozano, são sócias de cooperativas de caráter empresarial, pelo fato de serem negociados os produtos das lavouras de monocultura de grãos (soja, trigo e milho).

Quanto ao serviço de assistência técnica, para os agricultores ecologistas, ela se volta basicamente para a promoção da agroecologia, viabilizando tanto o acesso a recursos para investimentos, fomentando a organização dos agricultores e criando mercados, dentro ou fora das cadeias do mercado convencional. Nos outros casos, a assistência técnica é principalmente ofertada pela EMATER, que juntamente com as secretarias de agricultura municipais, são citadas como pouco efetivas no sentido de proporcionar soluções às demandas dos camponeses: ñeu fui na secretaria de agricultura, não, tem que fazê agroindústria, eles falaram. Não ajudam nada, nada, até agora nadaò.

6.4.2 Crédito

O acesso a recursos financiáveis parece ser um hábito que os agricultores em geral, por um lado, evitam, e por outro têm dificuldade de conseguirem aprovação, pelo fato de muitas vezes não terem um capital suficiente, o qual é levado em conta nos bancos. Além do mais, a dependência de um ou mais financiamentos corresponde a muitos anos de parcelas a pagar, com acréscimo de juros, embora seja encarado com adimplência, conforme revela a fala abaixo:

> olha, o que ta faltando mesmo bastante é um incentivo mais direto pro colono, porque não adianta o governo dá as coisas pra agricultura familiar, mas tu vai lá no banco e não consegue! Que nem eu pra mim consegui essa camioneta foi a maior briga, faz uns 2 ano que tô lutando pra consegui esse financiamento, mas como a gente é pobre tu chega no banco e não tem vez! Né, daí tudo se torna mais difícil, então agora eu consegui porque eu consegui até dois avalista, claro que a gente não é um cara que nega a conta em nada, mas pelo capital que a gente tem eles acham que é pouco e que daí não podem larga né, dou razão pra eles também nessa parte só que não devia sê assim, devia de sê assim que visse se o cara é um cara honesto, trabalhador, o banco pegá e vamo dá pra esse cara, o cara tá se virando, agora muitos grande sem vergonha que não sabem nem o que fazê com o dinheiro que tem vão lá e tem o dinheiro na hora e um coitado que nem que chega lá, nem chance de entrá no banco as vez não tem. Eu acho essa a dificuldade maior.

O exposto acima revela a desigualdade entre a situação dos ópequenos agricultoresô e a dos ógrandesô, no que se refere à possibilidade de conseguir crédito nos bancos. Para acessar os recursos, os agricultores levam em conta logicamente se poderão pagar, se os juros não são altos e a possibilidade de haver rebate das dívidas, como a propagada expressão *a fundo perdido*: ñSe a gente ganhasse a fundo perdido porque tocá de pagá de volta isso é...daí tu tem que vendê mais pra outro e continuáò.

Em Bozano, a assistência técnica da EMATER encaminhou um projeto de secador solar, em que a verba veio *a fundo perdido*, para beneficiar o grupo de famílias que fabrica erva-mate. O principal motivo que levou o técnico a proporcionar o empreendimento foi a união dessas famílias.

Para os agricultores ecologistas uma das estratégias para facilitar a aquisição de máquinas é a compra em *sociedade*, ou seja, em um grupo de famílias, como foi o caso da máquina *rotativa*, que eles adquiriram entre sete famílias. Em dois anos eles já terminaram de pagar o financiamento. Eles consideram que o acesso a crédito hoje em dia está mais fácil, porém acham que muita gente não vai conseguir pagar a partir do momento em que vencer a *carência*[37]. Em Santo Antônio do Palma fica claro que eles estão mais organizados e se mobilizam para reivindicar os recursos:

> [. .] nós tamo brigando com a prefeitura ali pra nós consegui...a gente senta seguido ali com o prefeito e coisa ele sempre fala que vai ter... tipo, de repente uma parte a fundo perdido, ou paga menos porcentagem, de volta, paga tipo pro município.

Das famílias de agricultores que têm na erva-mate uma de suas principais rendas, que são as de Ipê, Santo Cristo, Humaitá e Seberi, apenas a de Ipê está se encaminhando para a legalização da atividade. Ao longo do tempo ela tem investido na fabricação artesanal, pelo

[37] Corresponde a um período em geral de dois anos, em que não há cobrança das parcelas de pagamento, a contar a partir da aquisição da verba financiada.

fato de duas a três vezes terem construído novos galpões e secadores de erva, assim como fizeram aquisições, como o soque de madeira, uma escada, trator, entre outros. O caso de Seberi também é próspero, pelo fato de terem investido no cultivo agroflorestal, na construção do barbaquá há cerca de 30 anos, aquisição de soque, de carretão e outros equipamentos. Eles planejam investir mais, adquirindo um novo veículo para o transporte da erva. Porém, outras famílias, outrora e na atualidade, mesmo tendo interesse em investir, ficaram reféns da limitação de recursos e da dificuldade de conseguir crédito.

6.5 ECONOMIA E CLANDESTINIDADE

Um conflito emblemático é o que acontece entre a agricultura camponesa e as normas que regulam o beneficiamento e o comércio de alimentos, ainda mais quando inclui o manejo de espécies vegetais nativas ou alternativas. Mesmo produtos com uma história antiga na agricultura, como o leite, passa por uma série de exigências, para que os produtores possam beneficiar e comercializar. Para eles está claro que há uma incoerência na aplicação dessas normas para a agricultura familiar, pois elas tomam como referência a indústria:

> [. . .] um carinha fez uma dívida e montou pra pasteurizá o leite, pois não é que vieram ali a fiscalização e lacraram tudo, faltava 4 cm na altura, ficou derrotado. Os cara chegaram ali e colocaram o padrão da indústria, o cara é pequeno agricultor como é que vai tê dinheiro, até se vai pegá um financiamento nem consegue, não liberam tanto dinheiro pro pequeno agricultor, nem tem garantia, terra pouquinha.[...]. Desanimou muito o pequeno. Por isso que o pequeno tá indo embora, vai criá mais êxodo rural, além de já tá.

A declaração acima mostra o antagonismo entre as peculiaridades dos camponeses e as exigências da vigilância sanitária. A legislação sanitária brasileira começou a ser institucionalizada nos anos 1950, porém ela foi elaborada com base nas características das grandes indústrias de alimentos e dentro de um contexto da produção urbano-industrial, adotando critérios baseados em estruturas e instalações (CRUZ, 2007). Segundo a autora a legislação sanitária brasileira foi construída com base na normatização do *Food and Drug Administration* (FDA)[38] dos Estados Unidos e em normas estabelecidas pela comissão do *Codex Alimentarius*[39].

[38] É um órgão que regulamenta e normatiza a legislação sobre medicamentos e produção de alimentos nos Estados Unidos. Para maiores informações acessar em: http://www.fda.gov/.

[39] É uma comissão formada por vários países e criada pela FAO em parceria com a ONU. Ela procura estabelecer padrões e guias internacionais, tanto para determinar a ingestão máxima aceitável e/ou recomendável de algum aditivo alimentar, quanto para determinar parâmetros e riscos microbiológicos dos alimentos

A normatização brasileira leva em conta padrões internacionais e não contempla as especificidades locais e regionais da produção de alimentos, que carregam conhecimentos tradicionais, ou seja, um saber-fazer local muito mais antigo que a idade da legislação sanitária. A diversidade da produção de alimentos dos camponeses e seu saber-fazer, que tem caráter histórico e cultural, chocam-se com as imposições institucionais sanitárias, que vão no caminho da padronização internacional (BLACK, 2005). Se os produtos artesanais continuarem a mercê da regulamentação industrial, eles poderão estar em processo de desaparecimento (VILLANUEVA *et al*., 2008), assim como a própria condição de camponês poderá ficar mais crítica. Dessa forma, o regime regulatório consequentemente acaba não reconhecendo a qualidade dos alimentos camponeses, os quais nas comunidades são bem vistos: ñFazia produtos de qualidade. Os queijo era padrãoò.

Nas comunidades os produtos são reconhecidos através de outros critérios, como foram observados por Krone (2009) em relação ao queijo serrano, até mesmo a qualidade vista sob o aspecto sanitário (e microbiológico) seja confrontada com a qualidade dos alimentos industriais (que será discorrido na seção 6.6). Os critérios valorizados pelas comunidades dizem respeito ao valor do trabalho executado para se obter os produtos da terra, aliado ao zelo pela terra, pelos cultivos e animais; a relação de reciprocidade entre parentes, vizinhos e amigos; e à valorização do conhecimento sobre o saber-fazer das práticas artesanais.

O beneficiamento e a comercialização da erva-mate artesanal não fogem à regra nesse contexto de embate entre os produtos artesanais e os industriais, promovido pela legislação sanitária. Da mesma forma que o queijo serrano, a saída está sendo a informalidade, através da venda direta ao consumidor. Todos os casos acompanhados, em que existe comércio da erva-mate, são de natureza informal, não havendo o registro do produto (pessoa jurídica). Esses agricultores consideram-se em situação de clandestinidade, tanto por falta de informações, quanto ao produto erva-mate, ser ou não ser passível de apreensão, como pelo medo de ocorrer uma apreensão pela polícia, fora o recebimento de multas e outras penalidades.

Os agricultores do norte e noroeste do Rio Grande do Sul, que têm na atividade sua principal renda, vendem a erva tanto por encomenda, entregando nas ruas da cidade ou no domicílio dos consumidores, como na própria unidade agrícola. Existem consumidores assíduos, que vão buscar o produto todas as semanas na casa deles. Outros quando passam

---

tradicionais/regionais. Para maiores informações acessar em: http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp/.

pelo município, levam o produto para lugares distantes, chegando a 550 km de distância. Acontecem episódios em que a erva é levada para outros Estados, como Rio de Janeiro e São Paulo, inclusive na forma de presente. São consumidores que preferem tomar chimarrão com a erva artesanal. E cada produtor foi desenvolvendo as características de sua erva de acordo com as preferências dos seus clientes.

Eles não podem vender em estabelecimentos comerciais formais, porém são produtores conhecidos na comunidade e no âmbito dos clientes das cidades, tendo adquirido uma fama considerável, uma confiança na qualidade da erva. É o que está acontecendo com uma das famílias, que é a mais nova no ramo:

> [. .] eu ali na cidade, como se diz, to sendo bem visto nessa parte de quererem erva e que nem ontem tu viu eu chega ali pra corta, já veio aquele um ali, que nem eu te disse, eu chego ali num lugar, já vem um, já vem outro, já vem outro, e já todo mundo me conhece, por o erveiro, mas o que me ligam de atrás e daí eu chego na cidade, oh vamo olha um pé aqui vamo olha um pé outro. Que nem hoje eu cheguei lá, o [...] disse tinha três, [...] daí eu cheguei lá hoje com ele, ele oh, tem três lugar pra ti olha umas erva pra corta. Eu disse, não hoje não vo, hoje to cheio de compromisso.

Apesar disso, eles sentem-se inseguros por estarem trabalhando de maneira informal, e mesmo sentem-se na clandestinidade:

> [. .] não é uma ameaça só que a gente tem medo, ta trabalhando meio frio como se diz né, dai então tu tem que se cuida um pouco né, tu não pode facilita, porque existem as leis, e a gente sabe que ta trabalhando fora da lei nesse negócio dessa venda meia assim como a gente ta vendendo. Mas é que é a única maneira de tu podê vende, por enquanto, não é que a gente não queria, eu gostaria de te uma firmazinha tudo legalzinha, mas precisa ter daí também.

Mesmo vendendo o produto exclusivamente de forma direta a consumidores, nas ruas da cidade ou em sua própria casa, o agricultor tem receio de que sua produção possa ser apreendida pela fiscalização, tanto dos fiscais sanitários, como da polícia. Ele se sente um ófora-da-leiô, como se estivesse trabalhando em desacordo com as normas estabelecidas pelo Estado e mesmo contra o que a sociedade em geral julga como adequado. Mas como ele observa, é a única maneira que essa família desenvolveu para vender seus produtos e daí tirar a renda que necessitam, para suprir suas necessidades e projetos, uma vez que possuem pouca área de terra, sendo insuficiente para adquirirem renda satisfatória a partir da lavoura de grãos. Mesmo o registro da produção de erva no *bloco do produtor* não é realizado: ñÉ que o dia que pegá, não tem, se ele não tá autorizado, o bloco não vai defendê eleò.

Essa preocupação também foi manifestada por outra família, em vista da insegurança desse mercado, que a qualquer momento pode acabar. Em outro caso, a fiscalização já acarretou a diminuição dos pontos de venda da erva. Em Ipê a família se preocupa agora em se adequar às novas exigências para a certificação[40] dos produtos orgânicos, além disso, eles pensam em registrar a erva como pessoa jurídica. Porém o fato de registrar o produto faz com que eles tenham que se adequar a determinadas regras e a uma estrutura de regulamentação produtiva e mercadológica, que está basicamente voltada para as grandes empresas:

> tem que te...uma matriz....fica lá na impressora. Depois eles imprimem só de 15 em 15 mil embalagem. Nossa! 15 mil quilo. A gente nem qué...né [...], a gente também nem qué assim... não, não, 15 mil pacote dá pra...dá pra trabalha um ano, mais. 500 quilo por mês já tava bom.

Isso demonstra um contrassenso da estrutura de mercado formal e as características da agricultura familiar, ora, quinze mil embalagens podem corresponder a quinze mil kg de erva, que seriam produzidas em até mais de dois anos. Eles não têm interesse e nem poderiam produzir mais do que 500 kg de erva por mês. Por outro lado, se eles não registrarem, a comercialização poderá ser bastante limitada, reduzindo-se à venda informal nas feiras, o que vem sendo realidade:

> [. . .] teve época que vendia na média de 150 kg por semana. Hoje não, caiu a metade do meu negócio. Tinha nos mercado, casas naturais, só que hoje não tão mais pegando, por causa da fiscalização, nem tão mais pedindo, como é que vai ter um produto ali sem procedência nenhuma.

Essa mesma realidade, em relação ao comércio de produtos artesanais ou coloniais, foi verificada por Krone (2009), a respeito do queijo serrano, com agricultores familiares dos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul. Da mesma forma, eles estão sujeitos às penalidades da fiscalização sanitária, que antes de ser uma dúvida se podem ou não podem ser penalizados, já é um fato comum na região, pois já houve agricultores multados e que tiveram seus queijos apreendidos. Sendo assim, uma das saídas encontradas foi a aceitação de uma figura intermediária na comercialização, o atravessador, que se responsabiliza por esse risco. No entanto, o atravessador ao mesmo tempo é visto como aquele que leva vantagem, apropriando-se de uma grande fatia do lucro da venda dos queijos, à custa do trabalho dos camponeses, e aquele que representa a garantia do recebimento de uma renda mensal, por

[40] Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007.

mais que seja abaixo do que realmente poderia valer, e do distanciamento de receber multas e apreensões.

Os agricultores ecologistas que vendem erva-mate aliaram a venda informal de seus produtos, com a sua organização em entidades, fazendo com que as suas vendas sejam realizadas em feiras livres, mais especificamente as ecológicas, como as de Passo Fundo, Caxias do Sul e Porto Alegre. Neste sentido, existe uma garantia maior, pelo fato de haverem cadeias agroecológicas consolidadas e que têm o respaldo dos consumidores, os quais, nesse caso, têm um diferencial por preferirem alimentos dessa natureza. Esses clientes juntamente com os produtores contestam a qualidade dos alimentos industrializados e produzidos convencionalmente (com uso de agroquímicos), assim como a forma como são estabelecidas as relações de mercado formal. Eles reivindicam alimentos saudáveis aliado à conservação do meio ambiente, além de fomentarem relações de valorização, não somente econômica, mas para a vida dos agricultores.

A solução encontrada tanto por agricultores ecologistas como os ópequenos agricultoresô, para vender seus produtos e mais especificamente a erva-mate foi a venda direta aos consumidores, tanto de uma forma individual como organizando-se em associações. Essa venda direta é o que alguns autores chamam por redes alternativas de alimentos ou cadeias curtas de produção (MARSDEN, 2004; SONINNO; MARSDEN, 2006; WILKINSON, 2003), ou circuitos curtos e descentralizados (PLOEG, 2008), que aproximam produtores e consumidores, dispensando a participação dos atravessadores, como os comerciantes (supermercados, armazéns, lojas). Com essa aproximação, muito caracterizada pelas feiras livres, produtores e consumidores ficam cara a cara, dialogando sobre a qualidade dos produtos, como as plantas foram cultivadas e que tipos de insumos foram utilizados, como preparar refeições ou receitas com os alimentos, entre outras trocas de informações.

Fora isso, a interação chega ao ponto dos agricultores convidarem os clientes a visitarem suas propriedades. Assim, caso algum produtor resolvesse vender alimentos que foram produzidos ou beneficiados de forma desleixada ou adulterada, a probabilidade de haver reclamação e reprovação pelos consumidores seria maior, o que poderia afetar a reputação desse agricultor. Dessa forma, alguns aspectos que são determinantes para definir a qualidade dos alimentos são, a confiança, a transparência e a localidade (procedência dos alimentos e sua identidade com aspectos culturais e regionais). A localidade traz carcterísticas que definem os produtos de *terroir*, para os consumidores franceses (AURIER *et al.*, 2005).

A não garantia do mercado informal gerou um fenômeno de capital social, que ao mesmo tempo carrega valores culturais e ecológicos, que foram testemunhados em

municípios da região do Alto Uruguai. Essas famílias não dispõem de cultivos de erva-mate para a exploração comercial, com exceção de no máximo dez árvores em cada propriedade, que apenas são suficientes para abastecer o consumo próprio. Desta forma, a aquisição da matéria-prima é viabilizada a partir de outros agricultores, inclusive de moradores urbanos, embora a maioria deles também tenha poucos indivíduos de erva, solitários nas lavouras ou nos quintais das casas.

Consequentemente, o número de fornecedores de erva torna-se grande, incontável. Eles relatam que os ervais foram arrancados em massa, durante a expansão das lavouras de soja, e hoje em dia, os poucos *pés de erva* que sobraram, continuam sendo removidos, por causa das seguintes situações: a) não há compradores de erva (matéria-prima); b) aumento das lavouras e supressão das árvores de erva, por estarem atrapalhando os monocultivos; c) morte das árvores por causa da aplicação dos agrotóxicos e da não renovação dos ervais; d) desistência da venda da matéria-prima, em vista de *picaretagem*[41] e do baixo preço pago pelas indústrias. A fala do Jorge abaixo expressa essa situação:

> [...] até lá acho que não tem mais, daí todo mundo já arranco, porque planta ninguém não planta mais, tu não ouve ninguém planta erva-mate, o único que planto foi o [...], encheu meia colônia. [...] esse que vou busca erva amanhã, esse também vai arranca, depois que o velhinho morreu, esse já qué tira, e olha, essa erva é dele, deu erva boa, erva gorda assim né.

As situações descritas são testemunhadas de forma generalizada nos municípios da região do Alto Uruguai e do Planalto Médio no Rio Grande do Sul, sendo relatados em Lagoa dos Três Cantos e Três de Maio (por ocasião da pesquisa exploratória), em Bozano, Humaitá, Panambi, Santo Antônio do Palma, Santo Cristo e Seberi. Durante a 4ª Fecolônia em Panambi, integrando os municípios de Condor e Pejuçara, pela primeira vez, houve a participação do Cenair em uma feira, assim como a venda da erva artesanal, o que motivou dez pessoas a encomendá-la e cinco pessoas perguntaram sobre a existência de compradores da matéria-prima. Parece haver uma incoerência entre a derrubada de ervais e a procura pelo produto e por compradores de matéria-prima, que foram observadas durante a feira.

Ocorre, então, que os agricultores que fabricam a erva artesanal negociam com os fornecedores, comprando a matéria-prima por um valor que é definido pela terça parte da produção final, ou seja, em geral 30%. Com muitos fornecedores, o pagamento ocorre com a entrega da erva pronta para o consumo, que muitos vão buscar na propriedade do fabricante

[41] Empregados de indústria ervateira (falsos ou não) colhem a erva, porém não pagam a carga, simplesmente indo embora.

ou em estabelecimentos que revendem o produto. Existem situações em que a família paga em dinheiro pela matéria-prima, no momento da colheita. O resultado desse fenômeno é que os fornecedores dessa forma são estimulados a manter as árvores vivas e recebem um valor superior ao que a indústria pagaria. A exposição abaixo sintetiza isso:

> [. .] na [. . .] fui lá, os caras vieram lá, isso dá 100 kg de erva, ofereceram 8 kg de erva, entregaram por 8 kg de erva, toda aquela erva, digo, de mim vocês iam ganha uns R$ 100,00, até mais. Eu to valorizando eles pra não arranca erva, pra segura aquilo ali. Eu to pagando três vez mais do que os cara da indústria, e deixo ela pronta lá no mercado, é só eles lá recebe né.

Esta situação demonstra o potencial de uma alternativa de cadeia produtiva e de mercado, incentivando a diversificação da produção e o acesso a diferentes mercados, para os agricultores familiares, além do fato, de representar um produto diferenciado, carregado de tradição e qualidade peculiar. Esse potencial econômico, com atributos locais, é o que alguns autores trabalham como o desenvolvimento endógeno (NORDER, 2006).

6.6 QUALIDADE E SAÚDE

Os camponeses apresentam uma grande diversidade na forma como produzem a erva artesanal, que é adequada conforme as preferências de seus clientes seletos. A família de Ipê desenvolveu um sistema de secagem com desvio da fumaça, dessa forma a erva para chimarrão resulta sem sabor de fumaça, além disso, produz dois tipos de erva para chimarrão, a *pura folha* (textura grossa) e a *tradicional* (textura média). A sua erva tem uma característica peculiar, pois boa parte da produção utiliza como matéria-prima as árvores nativas de erva, que vivem na Floresta com Araucária, chegando a medir 15 m de altura, por isso seu sistema de cultivo é denominado de sistema agroflorestal. Outra característica de seu produto, é que a maioria das árvores, são da *variedade talo roxo*, que neste caso, está relacionada à obtenção de uma erva com sabor mais amargo, o que curiosamente veio ao encontro do gosto dos apreciadores de mate de Porto Alegre, onde a erva é vendida.

Na região norte e noroeste do Estado, compreendendo os municípios de Santo Cristo, Humaitá e Seberi, as famílias produtoras e os consumidores têm preferência por uma erva suave e de textura fina, e por causa disso selecionam a *variedade talo amarelo,* o que também é semelhante ao gosto das famílias de Panambi e Bozano.

Por muitas vezes, houve a produção e a venda (ou doação) de mudas, por parte de prefeituras e órgãos da assistência técnica, porém não levaram em conta esse conhecimento

dos agricultores. Em Seberi, depois que a família percebeu que as mudas de erva, que eles compraram, resultavam em um produto com sabor amargo, eles trataram de fazer as próprias mudas, a que chamam de *crioula, erva nativa mesmo*. O mesmo foi observado por Ferrari (2006, p.69) na região do Conselho Regional de Desenvolvimento (COREDE) do Médio Alto Uruguai, que inclui o município de Seberi, em que seus entrevistados disseram que as mudas fornecidas pelos viveiros locais e prefeituras municipais, através das secretarias da agricultura e ervateiras, não são de qualidade adequada ao chimarrão. A melhor muda para cultivo são as colhidas no mato, portanto muda nativa e transplantada, ou são aquelas de sementes de plantas nativas e robustas (FERRARI, 2006). O autor ainda cita que a grande procura por mudas de erva na década de 1980 fez com que houvesse compra de mudas da Argentina, e que pelo fato dessa *variedade* de erva ser mais forte ao paladar, ocasionou a desistência do cultivo na região. Em relação à escolha das *variedades*, a fala do Horácio corrobora o encontrado por Ferrari (2006) e revela a preferência dos agricultores pelo fenótipo *talo amarelo*:

> [. .] eu tenho um padrão,[...]eu chego, não faço a erva sem olhá, se é aquela talo roxo já digo na hora pro cara, oh essa não dá. Que aquela época que começou as plantas de erva, que a maioria tem uns ervalzinho, foi bem uma época que os cara vinham vendê muda de erva, e era tudo dessa erva talo roxo, porcaria, que não tem como tu fazê ela.

Quanto ao teor de fumaça na erva, em Seberi e Humaitá ele é baixo, pois a forma de secagem é indireta. Em Seberi, a secagem é realizada em barbaquá, todavia foi acrescentada uma inovação no túnel, que serve para desviar o excesso de fumaça. Em Santo Cristo a família produz erva secando-a em carijo, o que torna o produto com maior teor de fumaça, mas essa característica não tem gerado nenhuma reclamação por parte dos clientes, ao contrário, esse diferencial é um dos motivos da procura pelo produto. A qualidade da erva-mate artesanal é identificada, em unanimidade, como sendo superior à da erva industrializada. A fala a seguir expõe uma das opiniões que atesta a melhor qualidade da erva-mate artesanal e de outros produtos beneficiados pelos agricultores, em relação aos da indústria:

> [. . .] Mas é tudo né, desde a erva-mate, tudo que é fabricado aqui no interior eu acho que é mais saudável, não tô defendendo a minha pátria, aí como se diz, mas é uma verdade né, isso aqui não tem químico nenhum e é feito mais simples assim, de repente dá a impressão que tem menos higiene, mas acho eu que tem até mais higiene, dá impressão que não, é feito assim né, colocá numa carretinha no trator, mas não é sujo assim, né, e as indústria também, é bonito quando tá lá no pacote, mas antes...é um troço né. É que em grande quantidade não tem como também, mudá as coisa. (família 1)

A respeito da erva da indústria, ela é mencionada como adulterada e com menos qualidade: ñMuito na propaganda, fazem qualquer tipo de erva, pra deixá a erva no padrão eles põe açúcar. Mas vá vê o que tem dentro do pacoteò.

Os camponeses manifestam o zelo com que é processada a erva-mate, de forma a obter um produto puro e com uma qualidade original, sem haver nenhuma adulteração. Por outro lado a qualidade da erva da indústria é posta em xeque, ao ser problematizada a sua forma de produção. Depreende-se destarte que as indústrias utilizam qualquer fenótipo de erva, seja *talo amarelo* ou *talo roxo*, em vista de sua grande demanda, porém segundo os relatos, utilizam o açúcar para tornar o produto suave conforme as preferências dos consumidores em geral. Esse acontecimento é análogo ao exposto por Ploeg (2008), em relação à adulteração do *leite fresco azul*, pela Parmalat, na Itália.

A adição de açúcar na erva-mate foi abordada de forma preocupante por Berkai e Braga (2000), com base em estudo divulgado pelo jornal Zero Hora, de fevereiro de 1999. O estudo foi realizado pelo Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos da Universidade Federal de Santa Maria, o qual descobriu dez marcas de erva-mate de indústria, que adicionavam açúcar no produto, sendo que apenas duas detinham a autorização legal do Ministério da Agricultura. Segundo os autores, depois de divulgado esse estudo, foram concedidas diversas liminares judiciais, para que indústrias pudessem adicionar o açúcar, consequentemente tornando-se difícil encontrar uma erva-mate sem açúcar, para preparar um ñautêntico chimarrão gaúchoò (BERKAI; BRAGA, 2000, p. 62). Os autores denunciam que existem indústrias que continuam adicionando açúcar na erva-mate mesmo não tendo a autorização judicial, o que pode ser considerado atitude criminosa e que põe em risco a saúde de pessoas, como aquelas que sofrem de diabetes. Os autores ainda afirmam que esse procedimento é degradante para a cultura gaúcha e tal fato se deve à importação da matéria-prima da Argentina, de menor preço e mais amarga, que não é apreciada pelo paladar da maioria dos brasileiros.

Em Panambi o resgate da fabricação artesanal de erva-mate teve como principal motivo a saúde da mãe do Cenair, que é diabética. A motivação partiu de uma recomendação médica, para que ela não consumisse a erva comercializada em supermercados, que em geral provém da fabricação de indústrias, por causa da probabilidade de haver açúcar em seu conteúdo. Assim ele expõe:

> [...] aí a minha mãe ficou diabética e numa consulta lá em Ijuí, o médico disse que a minha mãe teria que tomá chimarrão de erva fabricada em casa, não comprá erva de mercado, e daí a gente começou a voltá né eu voltei novamente a fabricá erva[...] erva nativa.

Ela completou 100 anos de idade em fevereiro de 2010, ao que Cenair, associa com o consumo da erva artesanal:

> [. . .] e hoje a minha mãe ta com 100 anos e 4 meses e tomando chimarrão e junto com o chimarrão ao meio-dia ela toma uma meia taça de vinho bordô seco, porque ela é diabética e o chimarrão ela toma na base de antes do almoço ela toma 3 cuias de chimarrão da erva fabricada aqui, né amigo e tardinha ela toma mais umas 2 cuias de chimarrão e assim ela vai vivendo [. . .]

Em vista de sua mãe seguir vivendo relativamente bem, em vista da idade avançada, hoje em dia a erva que ele fabrica em casa tem um valor muito significativo para a vida deles, como expressa o Cenair: ñ[. . .] acho que hoje eu não deixo mais não porque hoje eu sei valorizá, porque aquele médico mesmo que disse ó, derem pra tua mãe erva que vocês mesmo fazemò.

6.7 AS DIFICULDADES DO PROCESSAMENTO MANUAL E O DESENVOLVIMENTO DAS HABILIDADES

As dificuldades das práticas artesanais, como da agricultura em geral, que têm por base atividades principalmente manuais, muitas vezes, são enfatizadas como a manifestação do atraso e da pobreza das populações, além de serem utilizadas como justificativa para que os camponeses adquiram novas tecnologias, como máquinas e implementos. Essas práticas, analisando-se de forma descuidada, podem ser interpretadas como altamente insalubres.

As dificuldades do trabalho manual, pelo que foi verificado com os agricultores, relacionam-se a outros fatores determinantes, que não se resumem ao uso de tecnologias modernas, mas também dizem respeito à disponibilidade de mão-de-obra e à adequação de tecnologias. Ao longo de décadas, e até séculos, essas famílias vêm desenvolvendo tecnologias utilizadas por seus ancestrais, as quais são constantemente aperfeiçoadas, conforme as dificuldades, gerando novidades, similar ao verificado por Marques (2009) em relação à produção de plantas medicinais.

As famílias que atualmente utilizam o barbaquá para a secagem da erva, outrora já utilizaram o carijo, assim como o pilão para a moagem e os facões de madeira para o cancheamento. O que uma vez foi referido como altamente penoso para secar a erva (em

carijo) em dias de tempo frio e úmido, atualmente é realizada no barbaquá. Em Humaitá e Ipê os atuais secadores de erva foram adequados para otimizar o aproveitamento do calor e o desvio de parte ou toda a fumaça. O cancheamento que antigamente era efetuado com facões de madeira, como em Seberi, atualmente, ou ele foi eliminado, ou adequou-se ao uso de trilhadeiras. O soque de erva onde se utilizavam o pilão e o monjolo, hoje em dia acontece com soques de madeira, com até cinco mãos-de-pilão, movidos com energia elétrica, motor à combustão ou com a força da água (roda dôágua ou turbina).

Além do processamento, desenvolveram técnicas de propagação e de seleção de mudas de erva, bem como formas de cultivo peculiares. Aqueles que utilizam o carijo fazem do momento de secagem da erva uma ocasião de lazer e procuram planejar o processamento para dias de tempo seco e ensolarado. As dificuldades do trabalho manual foram claramente manifestadas em Santo Antônio do Palma e Santo Cristo, referente à etapa do sapeco, pois ambos o fazem manualmente, passando-se os galhos de erva-mate sobre uma fogueira. O Jorge reclama que sua visão está sendo prejudicada, por causa do contato próximo com o calor, por isso justifica que pretende seguir trabalhando com a atividade até que se aposente, no entanto, interessou-se pelo sapecador tipo cilindro, ao ser inquirido pelo pesquisador, sobre a mudança do sapeco. As outras famílias, que fazem o sapeco com o mesmo método, são as de Bozano, Panambi e Humaitá. As duas primeiras fazem o processamento esporadicamente, e no caso de Bozano realiza-se em mutirão, por isso, presume-se não ser uma atividade desgastante. Em Humaitá, em geral são duas pessoas (homens) que fazem o sapeco, e essa forma manual é preferida por eles, porque tem melhores resultados em relação à sapecadeira (sapecador tipo cilindro), demonstrando cuidados com a qualidade do produto.

Portanto, por mais que hajam dificuldades no trabalho manual, o seu grau de intensidade é relativo, pois vai depender da disponibilidade de mão-de-obra, da adaptação de tecnologias e da frequência do trabalho, uma vez que todos os agricultores estão abertos a melhorias e ao longo da experiência laboral eles percebem o que precisa ter maior eficiência ou maior facilidade, e eles podem decidir sobre o que precisa ser mudado. A decisão sobre determinados ajustes do trabalho manual pode estar relacionada com a sucessão familiar do trabalho, a aquisição de recursos para investimentos, o conhecimento sobre o modo de processar o produto, de forma a ter a qualidade esperada, e também com esquemas reguladores. É importante destacar que as novidades muitas vezes são desenvolvidas sem o apoio de especialistas, mas sim pelos próprios agricultores.

Em relação a artesanalidade, Ploeg (2008) a coloca como estratégica, pela capacidade de obter resultados produtivos elevados e prósperos por objeto de trabalho, de forma

sustentável. São muito importantes o conhecimento local e o saber-fazer. Ele a define como uma unidade orgânica de trabalho mental e manual, que permite o controle direto sobre o processo de produção e o seu aperfeiçoamento. A artesanalidade manifesta uma habilidade adquirida por um logo tempo de aprendizagem, treino e experiência, fruto da experiência e da prática. Assim, o autor situa os camponeses como superiores, tecnicamente, em relação à tecnologia das indústrias, as quais são padronizadas e não suportam a variação nem a especificidade. As tecnologias industriais subjugam a natureza e o mundo social, exigindo-os a se enquadrarem em padrões, esquemas e procedimentos previamente determinados (PLOEG, 2008).

6.8 OS PEQUENOS *versus* OS GRANDES (A AGRICULTURA CAMPONESA *versus* A AGRICULTURA MODERNA)

A continuidade da agricultura camponesa pode ser inferida como um processo que se choca com a lógica capitalista, que promove a agricultura empresarial e capitalista. Nas expressões dos camponeses, quando se referem ao seu modo de vida e à sociedade envolvente, pode-se perceber uma relação de contraposição dos *pequenos* em relação aos *grandes*. A trajetória dos agricultores é rica ao revelar que muitos deles tiveram experiências na cidade, trabalhando para empresas, ou são multifuncionais, exercendo outras profissões ou atividades. As famílias camponesas, quando contam sua história de vida, ao mesmo tempo refletem sobre os acontecimentos passados. Poderemos ver que o passado e o presente estão mais próximos do que se imagina, uma vez que a conjuntura estrutural onde vivem ainda é dominada pela lógica da modernização na agricultura. Assim, o que aconteceu no passado no auge da expansão das monoculturas de soja ñ[. . .] muitos erval arrancaram pra fazê granja. O povo da cidade, os médico, advogado, lojista foram comprando terra, granja, foram arrancando tudo, plantando soja e trigo, depois não tinha mais erval [. . .]ò acontece na atualidade:

> [. . .] ali do outro lado era erva, virou granja, faz quatro ano e ele tirou tudo, 16 ha, povoado, tinha um erval grande, os timbó grande. O que a gente fez até agora, o que tu plantou, tem medo de um chegá e destruí tudo, se vendê pra um outro, isso é tudo arrancado, vira em granja em poucos dia.

Os agricultores do Alto Uruguai e do Planalto Médio, regiões onde a agricultura representada pela modernização, é preponderante, manifestam a situação ameaçadora que a agricultura familiar enfrenta, como mostra a fala de uma das famílias:

> [. . .] parece que ta tudo combinado! Vamo faze tudo isso pro pequeno ir tudo embora. De outra maneira eles não tinha pra termina com o pequeno agricultor, o transgênico extermina com o pequeno, o pequeno não tem condições de bota veneno e o grande tem. Era mais lagarta na soja. Não existia ferrugem. Fizeram o transgênico, não foi três ano inçaram de ferrugem, tem que passa três vezes o veneno pra controla.

Em Bozano a família entrevistada pode ser considerada a que está mais engajada na agricultura empresarial, em vista de que sua principal atividade é o cultivo de monoculturas (soja, milho, trigo), que são comercializadas na COTRIJUÍ. A área de arrendamento para o plantio chega a 60 ha. O Victor manifesta-se contente em relação às sementes transgênicas:

> [. . .] no causo a princípio ta bom, porque ele barateia o custo e vai menos veneno né, e venenos mais fraco, porque no convencional[42] ia muitos veneno brabo, eu acho que era pior. [usa mais o secante agora?] [. . .] só o secante, e o secante não é tão perigoso, é veneno também né. Mas o tempo do convencional ia o tal de trifluralina, e essa só vai pra baixo, só puxa pra baixo, e tinha o outro ï Septer, também era um veneno meio brabo, e o veneno pra lagarta na época era pior ainda, hoje os veneno tão mais ecológico né, não é tão perigoso mais. Mas o transgênico melhoro bastante assim, e o transgênico e o plantio direto, não dá mais erosão, dá menos custo de lavoura assim, não judia tanto do maquinário assim, de primeiro pateava, gradeava né e judiava o maquinário e gastava bastante.

Constata-se a satisfação do agricultor comparando-se com o período até cerca de 15 anos atrás, quando ainda não existia o *plantio direto na palha*, em que no manejo das terras utilizavam-se diversos implementos agrícolas, revolvendo o solo e o deixando sem cobertura, propenso às precipitações que causavam a erosão. Percebe-se também, a experiência que o agricultor tem, com o uso de máquinas, ao se referir ao desgaste delas (*judiava*) durante o trabalho, como se fossem seres viventes. Por outro lado, interpreta-se uma contradição, quando o mesmo agricultor é questionado sobre o que precisa para as pessoas continuarem vivendo no meio rural:

[42] Convencional: o agricultor se refere ao sistema de cultivo anterior ao sistema de Plantio Direto na Palha, que também era realizado em monocultivos.

> [. . .] o que eu acho que...tinha que assim no causo te um preço só mais justo no produto e no causo esse ano ta um pouco baixo né, se torna difícil pra..o custo de lavoura cada vez se torna mais caro, assim, tem que capricha, vai te que aduba mais, tu vai te que tenta colhe mais, então se torna mais caro nessa parte, daí precisa de maquinário, tu vai te que renovando, no causo nós tinha uma semeadeira boa tivemo que compra outra, tu tem que acompanha, nós tinha uma não era plantio direto, tivemo que compra uma plantio direto, e máquinas são a mesma coisa, tu tem uma mais ou menos velha quando vê já não tem nem peça, então tu se qué mante tu vai te que compra uma máquina, melhora né, então vai se tornando caro assim, acho que assim tem que te um subsídio no causo no adubo, alguma coisa assim, e uma garantia de preço também que a gente precisava ter, se tu sabe se tu vai ganha tanto pelo produto tu pode se organiza pra aquilo ali, então não é fácil. Ano passado nós tava vendendo soja a R$ 47,00, 48,00 na colheita e esse ano ta vendendo a R$ 32,00, depois subiram um pouco né, então, então se tem uma garantia de preço muda né, daí é melhor.

O depoimento acima demonstra bem a situação dos agricultores familiares, que estão dentro da ócorridaô da agricultura empresarial, estando sujeitos ao aumento dos custos e a baixa dos rendimentos (o chamado *squeeze*, conforme PLOEG, 2008), e a necessidade (ou obrigatoriedade) de se atualizarem às novas tecnologias. Ocorre então que uma das saídas é a ampliação de áreas de cultivo (*colher mais*), para aumentar os rendimentos. Esse fenômeno ajuda a explicar a concentração fundiária e o êxodo rural, que seguem óa todo vaporô, conforme constatado nas entrevistas das famílias do Alto Uruguai:

> [. . .] o êxodo não parou, continua, a juventude vai fazê o que no interior, fazê o que nas grota, quem mora mais em terreno dobrado, não tem. Se vai vendê o milho hoje não paga os custo de produção. Pra grande propriedade dá, o grande produtor pega os insumo direto na fábrica, pra ele sai baratinho, ele mesmo tem caminhão, não tem frete. O pequeno já produz pouco, tem que pagá mais, mais gasto. E no nosso caso é diferente, porque lá o freteiro ganha, o comerciante ganha pra repassá pra nós, estoura tudo os custo no pequeno e no grande não estoura isso aí. E no nosso caso se nós plantasse milho, soja, nós já tinha dado a terra.

Jorge e Frida enfatizam que o governo deveria tomar providências, para que os camponeses não entreguem as terras nas mãos dos fazendeiros, deveria *dar* a terra àqueles que trabalham nela. Da forma como está, eles preveem o término da *colônia*. Relatam que o próprio *Banco da terra* não está sendo bem-sucedido no município de Alecrim, os agricultores não conseguem pagar as prestações, por isso, vendem aos *grandes*, os quais podem pagar. Na concentração da terra a aquisição de propriedades se dá também por gente da cidade, como funcionários públicos aposentados, funcionários de bancos, advogados, médicos, entre outros, que investem na criação de gado. De acordo com o Jorge, ñ[...] Não deixa pra esses grande, eles sempre ficam mais grande né. Eles encercam e vira potreiro, isso tem mais que 100 ha de terra, tudo encercado, 200, 300 cabeça de gado dentro, tão arrematando, isso é o malò.

Além disso, na região do Alto Uruguai foram ouvidos relatos sobre a ainda existência da apropriação de terras, que pertenciam a posseiros, os quais não as titularizaram. Esse acontecimento, abordado como exclusão social, é bem demonstrado por Ardenghi (2003), para a região do antigo município de Palmeira das Missões, que incluía Humaitá e Fortaleza (Seberi), e também por Renk (1997), para o oeste de Santa Catarina.

Outra consequência do domínio da industrialização sobre a agricultura, quando aquela fica responsável pelo fornecimento dos meios de produção, que acaba por caracterizar a agricultura empresarial, é a sua grande dependência, senão total, dos insumos (adubos, agrotóxicos, sementes, sêmen), equipamentos, máquinas, etc. Nesse sentido as práticas de cultivo elementares, como a produção de hortaliças, são afetadas pela industrialização. Os apontamentos do Cenair revelam o drama que representa a dependência dos camponeses em relação ao mercado. Ele contesta a qualidade das sementes de hortaliças vendidas no comércio, além do fato de não haver assistência aos agricultores:

> [. . .] os grandes plantadores, esses grande que trabalham, que são preparados pra isso, eles tem a semente certa, que nem do tomate, a mesma coisa, aí pra eles funciona, agora pro povão pobre aqui vem essas sementinhas aqui...eu semeei um canteiro de rabanete, não sei se dá 30% de rabanete, o resto não dá nada, existe uma fiscalização sobre isso, acho que não?

O mesmo acontece com a produção de galinhas domésticas, referidas por ele:

> [. . .] é que nem compra pinto, a mesma coisa, tu compra 20 pinto, cria 10, 11, o resto morre tudo, e do por quê? E ninguém explica, ninguém diz nada. Troquei a ração, foi uma negação, comprei pinto e ração em outro lugar e continua do mesmo jeito. [. . .] Então você paga quase R$ 2,00 por pinto, na verdade tu pagou R$ 4,00, pra que, porque sai mais barato você compra o galeto no mercado.

O fato de comprar pintos e ração por diversas vezes, em lugares diferentes, e mesmo assim haver a morte de um grande número desses animais faz o Cenair concluir que é mais barato comprar o galeto no mercado, por causa dos custos de produção. A própria existência da autêntica *galinha caipira*, podendo-se referi-la como um símbolo da agricultura camponesa, é posta em dúvida, conforme expressa o Cenair:

> [. . .] a galinha caipira até nem existe mais amigo, isso ta tudo...isso ai terminou amigo. Um comprô caipira lá com o nome de caipira, mas elas ponharam um tempo aí e agora pararam de ponhá, e tem que matá, porque só tao comendo e não tão ponhando ovos.

Fica claro que segundo as palavras do agricultor, parece haver uma lógica que favorece a dependência, a compra de insumos e alimentos no comércio, ao invés de haver a produção na unidade agrícola. Além disso, mostra a vulnerabilidade dos que compram, ao adquirirem produtos de menor qualidade e não saberem muitas vezes a quem reclamar. Apesar disso, ele considera que houve vantagens atualmente em relação ao frango, por resultar em produção de carne em menos tempo. Não é contra a produção dos aviários das grandes empresas, pois acha que é uma necessidade para abastecer a população urbana, porém enfatiza a situação vulnerável do ópequeno agricultorô. Assim, a condição camponesa entra em conflito com a indústria e o mercado, ao perceberem que estão sendo enganados e estão perdendo autonomia. Isso fica bem claro pela expressão de seus valores: ñ[...] porque hoje seria uma vergonha tu me chegá aqui e não tê uma galinha pra matá, então você tem que compráò.

Se não bastasse a galinha caipira, o agricultor alerta sobre os peixes nativos dos rios, que estão sendo destruídos pela introdução de alevinos, ou pelo rompimento de taipas de açudes:

> [. . .] tão metendo alevinos desses feito em laboratório, e são destruidores, tão destruindo, eu vi um cara fazendo um apelo que não me façam mais isso, não me larguem esses peixes nos rios. Tá bonito, né, o carioca ali pegou uma carpa-capim com 11 kg no rio Caxambu, é bonitaço, mas fica só naquilo, quantos miles de jundiás não existem mais. Pra povoar o rio de peixe meteram essa peixarada aí, mas largassem jundiá, traíra, dourado, opa aí sim. Mas o rio Caxambu virou em tilápia.

É marcante a mensagem do agricultor, pois ele contesta o que é ófabricadoô fora da natureza ou da propriedade, e compara a situação de hoje, que é de escassez de peixes, em quantidade e espécies, com a situação de antigamente, onde existia grande diversidade de espécies de peixes. Ele não se convence pelo fato de um vizinho ter pescado um peixe muito grande (de uma espécie exótica), pois justamente foi pescado apenas um peixe, do contrário do que eram os milhares de peixes de jundiás, lambaris, traíras e cascudos. Também relembra sobre a *verdadeira carpa de antigamente*, diferenciado-a das carpas atuais[43].

Dentre as consequências do modelo de agricultura empresarial, destacam-se o êxodo rural, a concentração fundiária, o baixo valor pago pela produção de grãos, a restrição e uniformização de mercados, a falta de poder aquisitivo para atualizar-se conforme as novas tecnologias (implementos, máquinas). Todas essas consequências estão interrelacionadas e por hipótese, tem como causa global, a financeirização dos mercados agrícolas, que

[43] As carpas são espécies exóticas, porém a que o agricultor se referiu não se soube precisar qual seria a espécie.

atualmente são controlados pelos impérios agroalimentares (PLOEG, 2008), que, com base na lógica capitalista, e de acordo com a concentração da gestão financeira por critérios internacionais e de informatização, são os responsáveis pela regulação de preços. O novo ordenamento mundial capitalista, chamado de império(s) e que transforma a sua dinâmica, como capital financeiro, e se confunde com um capitalismo virtual, corresponde ao que Hardt e Negri (2001) atribuem como manifestação do pós-modernismo.

Outra causa pode ser inferida à intensificação da especialização tecnológica das monoculturas, promovida por empresas transnacionais e mesmo tendo a apoio de entidades de pesquisa estatais, além do aparato de pesquisa das universidades, que em diversos casos são utilizados para desenvolver estudos, conforme as demandas dessas empresas. Essa especialização se torna coerente com a especulação capitalista dos produtos da agricultura, máquinas e insumos, onde os agricultores precisam manter-se atualizados, de acordo com as novas tecnologias que surgem no mercado.

Essas causas acabam gerando o *squeeze* na agricultura, citado por Ploeg (2008). Dentro do modelo de agricultura moderna, a capacidade do agricultor inovar, está diretamente relacionada à obtenção de tecnologias que são desenvolvidas fora da propriedade, o que o torna muito dependente. Os agricultores têm consciência do que representa esse modelo de agricultura, abordado como *granjas*, *os grandes*, em termos de sua condição de *pequenos agricultores*, em um meio, onde os que têm mais posses financeiras são favorecidos.

A demarcação entre agricultura camponesa e empresarial é difícil de ser estabelecida, porém se sabe que dentro da categoria dos agricultores familiares, particularmente se referindo à região norte e noroeste do Rio Grande do Sul, há predomínio das lavouras mecanizadas, em que a margem de lucro obtida pela produção, depende da balança comercial e da cotação internacional dos preços dos grãos. Essa dependência da agricultura camponesa, em relação a este tipo de mercado, como assinalou Ploeg (2008), pode representar limites e ameaças ao modo camponês de agricultura. Por conseguinte, a sua base de recursos poderá ser prejudicada, em vista dessa dependência, pois a maior parte das máquinas, equipamentos e insumos são viabilizados externamente à unidade agrícola, e a renda anual é basicamente oriunda da venda de grãos e/ou do leite, o que faz aumentar os riscos em vista do *squeeze* na agricultura.

Mesmo com a participação desses agricultores na cadeia de agricultura moderna, percebe-se que eles, em vários aspectos, seguem características da lógica camponesa (condição camponesa). Por exemplo, valores que se expressam pela busca de autonomia da unidade familiar, ou da comunidade, sendo movida através da reciprocidade, seja trocando

serviços, fazendo mutirões, trocando alimentos, emprestando equipamentos e máquinas, cooperando-se para a aquisição de uma máquina. Outra característica é o não desperdício, ou o aproveitamento mais eficiente possível dos recursos naturais, construídos e adquiridos.

Na lógica capitalista, os agricultores são forçados a aderirem cada vez mais à agricultura empresarial, porém a tendência poderá ser o sucesso de poucos e o êxodo de muitos. Mas para quem adere de forma aparentemente satisfatória, o resultado pode ser uma grande dependência em relação ao mercado e a políticas e normas internacionais. Os agricultores percebem a sua vulnerabilidade, quando se tornam muito dependentes, como expressou o Cenair: ñ[...] é o capitalismo, é o dinheiro que mandaò.

Portanto, os fatores determinantes para a continuidade da fabricação artesanal de erva-mate e do modo camponês de agricultura, puderam ser identificados, assim como, os fatos discutidos neste capítulo, e de uma forma mais geral nesta seção, demonstram a contraposição entre a agricultura camponesa e a agricultura moderna. Outro fator determinate, para a continuidade da fabricação artesanal de erva-mate, pelas famílias de agricultores, é a coprodução com a natureza, que será discutido em maior profundidade no próximo capítulo.

7 A CONSERVAÇÃO DA BASE DE RECURSOS NO ÂMBITO DA FABRICAÇÃO ARTESANAL DE ERVA-MATE, E A CONTINUIDADE DO MODO DE VIDA

Este capítulo apresenta um elemento determinante para a continuidade da agricultura camponesa, a sua relação com a base de recursos ou também chamada de coprodução com a natureza, da qual se analisa a conservação ambiental. Buscou-se aprofundar entre os produtores artesanais de erva-mate, qual o teor e dimensão deste conhecimento, a partir da problematização dos conhecimentos acerca das espécies vegetais e sua relação com a atividade de processamento da erva-mate.

7.1 A COPRODUÇÃO COM A NATUREZA

O processamento da erva-mate depende da utilização de outras espécies nativas e exóticas, para o fornecimento de lenha e madeira. A mata nativa, ao longo da história sempre representou e ainda representa um banco de recursos, de onde se extrai lenha (para o processamento de alimentos, como a erva-mate e o melado, para esquentar a água para a carneação de animais, esquentar o fogão e o forno de barro, entre outros), madeira (para uso em construções, cercas, equipamentos e ferramentas), frutos, sementes, raízes, folhas e ramos (alimentos e fins medicinais), entre outros[44].

Todos os agricultores entrevistados possuem áreas de mata (*mato*) em suas propriedades. Mesmo o agricultor que atua mais no ramo de produção de *commodities* possui dois fragmentos florestais. As áreas florestais dizem respeito a fragmentos ou capões de mata e áreas de preservação permanente, situadas às margens de cursos d'água. Também levou-se em consideração o plantio de árvores no quintal das casas. Ao mesmo tempo, decorrente desta situação, eles são conhecedores de espécies florestais que ocorrem nestas áreas, como demonstram os resultados dos levantamentos das plantas conhecidas pelos agricultores (figura 61).

[44] A mostra pedagógica apoiada pelo Ministério da Educação da França aborda a importância da madeira (leia-se também: lenha e bosques) como a primeira fonte de energia utilizada pelos seres humanos, tendo importância fundamental em tradições culturais e para a aprendizagem de crianças. Fonte: Ministério Nacional de Educação da França. Disponível em: <www.ledeveloppementdurable.fr>. Acesso em: set. 2010.

ETNOESPÉCIES	ESPÉCIE/NOME CIENTÍFICO	FAMÍLIA	P	B	SAP	I	SC	H	S
(Não informado)	*Gleditsia amorphoides* (Griseb.) Taub.	Fabaceae							X
Açoita-cavalo	*Luehea divaricata Mart. & Zucc.*	Malvaceae				X	X	X	X
Aguaí-mirim (vassourinha)	*Chrysophyllum marginatum* (Hook. & Arn.) Radlk.	Sapotaceae		X					
Alecrim	*Holocalix balansae* Micheli	Fabaceae		X			X		
Angico-branco	*Cf. Albizia edwallii* (Hoehne) Barneby & J. Grimes	Fabaceae					X		
Angico-vermelho	*Parapiptadenia rigida* (Benth.) Brenan	Fabaceae	X	X	X		X	X	X
Araçá	*Psidium cattleianum* Sabine	Myrtaceae	X		X	X			
Araticum (quaresma)	*Annona spp.*	Annonaceae	X	X	X	X		X	X
Araucária	*Araucaria angustifolia* (Bertol.) Kuntze	Araucariaceae			X	X			X
Arumbeva	*Opuntia monocantha* (Willd.) Haw.	Cactaceae	X						
Bitiá	*Aspidosperma australe* Müll. Arg..	Apocynaceae		X					
Bracatinga	*Mimosa scabrella* Benth.	Fabaceae			X	X			
Branquilho	*Sebastiania commersoniana* (Baill.) L.B. Sm. & Downs	Euphorbiaceae	X	X	X	X	X	X	X
Butiá	*Butia spp.*	Arecaceae			X			X	
Cabreúva	*Myrocarpus frondosus* Allemão	Fabaceae		X		X	X		X
Camboatá-branco	*Matayba eleagnoides* Radlk.	Sapindaceae					X	X	X
Camboatá-vermelho	*Cupania vernalis* Cambess.	Sapindaceae	X	X	X	X	X	X	X
Camboim	*Myrciaria spp.*	Myrtaceae	X			X			
Canafístula	*Peltophorum dubium* (Spreng.) Taub.	Fabaceae						X	
Canela	*Cinnamomum amoenum* (Nees) Kosterm.	Lauraceae						X	
Canela-amarela	*Cf. Nectandra lanceolata* N**ess**	Lauraceae			X				
Canela-de-porco	*n.i*	Lauraceae							X
Canela-de-veado	*Helietta apiculata* Benth.	Rutaceae		X			X		X
Canela-do-brejo	*Cf. Machaerium paraguariense* Hassl.	Fabaceae	X	X			X		X
Canela-loura	*Cf. Ocotea diospyrifolia* (Meisn.) Mez	Lauraceae					X		X
Canela-merda	*Cf. Nectandra megapotamica* (Spreng.) Mez	Lauraceae	X						
Canela-pinho (canela-guaicá)	*Ocotea puberula* (Rich.) Nees	Lauraceae						X	X
Canela-preta	*Cf. Nectandra megapotamica* (Spreng.) Mez	Lauraceae							X
Canela-raposa	*n.i*	Lauraceae						X	
Canela-vermelha	*n.i*	Lauraceae			X				
Canjerana	*Cabralea canjerana* (Vell.) Mart.	Meliaceae			X	X			
Capororoca	*Myrsine sp.*	Myrsinaceae				X			
Carne-de-vaca	*Styrax leprosus* Hook. & Arn.	Styracaceae		X					
Caroba	*Jacaranda micrantha* Cham.	Bignoniaceae				X	X	X	X
Carrapicho	*Sloanea monosperma* Vell.	Elaeocarpaceae			X	X			

Carvalho (aguaí-mata-olho, sarandi)	*Pouteria salicifolia* (Spreng.) Radlk.	Sapotaceae	X				X		
Caúna 1	*Ilex sp.*	Aquifoliaceae				X			
Caúna 2	*Ilex sp.*	Aquifoliaceae				X			
Cedro	*Cedrela fissilis* Vell.	Meliaceae		X		X		X	X
Cerejereira-do mato	*Eugenia involucrata* DC.	Myrtaceae	X		X	X			
Chá-de-bugre (carvalho)	*Casearia sylvestris* Sw.	Salicaceae	X	X	X	X	X	X	X
Cobrini	*Cf. Coutarea hexandra* (Jacq.) K. Schum.	Rubiaceae	X						
Cocão	*Erythroxylum deciduum* A. St.-Hil.	Erythroxylaceae				X		X	X
Coqueiro	*Syagrus romanzoffiana* (Cham.) Glassman	Arecaceae				X			
Coqueiro-vermelho	*Cf. Syagrus romanzoffiana*	Arecaceae							X
Corticeira-da-serra	*Erythrina falcata* Benth.	Fabaceae				X			X
Cutia (jaborandi)	*Pilocarpus pennatifolius* Lem.	Rutaceae		X			X		
Espinheira-santa (cancorosa)	*Maytenus ilicifolia* (Schrad.) Planch.	Celastraceae	X		X				
Esporão-de-galo	*n.i*	n.i							X
Figueirão	*Ficus luschnathiana* (Miq.) Miq.	Moraceae		X				X	
Fumo-brabo	*Solanum mauritianum* Scop.	Solanaceae			X				
Goiaba-da-serra	*Acca selowiana* (O.Berg) Burret	Myrtaceae	X		X	X			
Grápia	*Apuleia leiocarpa* (Vogel) J.F. Macbr.	Fabaceae		X					
Guabiju (batinga dôágua)	*Myrcianthes pungens* (O.Berg) D. Legrand	Myrtaceae	X	X	X	X	X	X	X
Guabiroba	*Campomanesia xanthocarpa* O. Berg	Myrtaceae	X	X	X	X	X	X	X
Guajuvira	*Cordia americana* (L.) Gottschling & J.S. Mill.	Boraginaceae	X	X	X	X	X		X
Guamirim	*Spp.*	Myrtaceae	X			X	X	X	
Guatambu	*Balfourodendron riedelianum* (Engl.) Engl.	Rutaceae					X		
Ingá (banana-de-macaco)	*Inga spp.*	Fabaceae	X		X		X	X	
Ipê-amarelo	*Handroanthus albus* (Cham.) Mattos	Bignoniaceae			X	X	X	X	
Ipê-preto	*n.i*	Bignoniaceae						X	
Jaboticaba	*Plinia trunciflora* (O. Berg) Kausel	Myrtaceae			X				
Leiteiro	*Sapium glandulosum* (L.) Morong	Euphorbiaceae			X				
Lenho-ferro (batinga)	*Eugenia sp.*	Myrtaceae				X			
Louro-pardo	*Cordia trichotoma* (Vell.) Arráb. ex Steud.	Boraginaceae	X	X			X		
Mamica-de-cadela	*Zanthoxylum sp.*	Rutaceae				X	X		X
Maria-preta	*Diatenopterix sorbifolia* Radlk.	Sapindaceae		X					X
Murta	*Blepharocalix salicifolius* (Kunth) O.Berg	Myrtaceae	X						
Osmacil	*n.i*	n.i						X	
Paineira	*Ceiba speciosa* (A. St.-Hil.) Ravenna	Malvaceae	X						

Pata-de-vaca	*Bauhinia forficata* Link	Fabaceae	X				X		
Pessegueiro-brabo	*Prunus myrtifolia* (L.) Urb.	Rosaceae			X	X	X		X
Pessegueiro-do-campo	*Eugenia myrcianthes* Nied.	Myrtaceae	X						
Pitanga	*Eugenia uniflora* L.	Myrtaceae	X	X	X	X	X	X	X
Primavera	*Brunfelsia australis* Benth.	Solanaceae	X						
Quebra-machado	*n.i*	n.i				X			
Rabo-de-bugio	*Lonchocarpus campestris* Mart. ex Benth.	Fabaceae		X			X	X	
São-joão (chal-chal)	*Allophylus edulis* (A.St.-Hil., Cambess. & A. Juss.) Radlk.	Sapindaceae			X				
Sapopema	*Ficus sp.*	Moraceae			X	X			
Sena	*Senna sp.*	Fabaceae	X						
Sete-capotes	*Campomanesia guazumifolia* (Cambess.) O.Berg.	Myrtaceae		X				X	
Tarumã	*Vitex megapotamica* (Spreng.) Moldenke	Lamiaceae	X			X	X		
Timbó	*Ateleia glazioveana* Baill.	Fabaceae	X						X
Tuna	*Cereus sp.*	Cactaceae	X						X
Umbu	*Phytolacca dioica* L.	Phytolaccaceae		X					
Unha-de-gato	*Acacia sp.*	Fabaceae	X						
Uvaia (pêssego-azedo)	*Eugenia piryformis* Cambess.	Myrtaceae	X			X	X	X	X
87	TOTAL	30	33	25	27	35	30	27	32

Figura 61 ï Quadro da listagem das etnoespécies de árvores e arvoretas nativas conhecidas pelos agricultores, através da amostragem por citação oral e/ou caminhamento pelas áreas da propriedade e matas, sendo arroladas por ordem alfabética de etnoespécie, quando identificada. P (Panambi), B (Bozano), SAP (Santo Antônio do Palma), I (Ipê), SC (Santo Cristo), H (Humaitá), S (Seberi). Spp.: espécies ou mais de uma espécie; n.i: não identificada; Cf.: conferir com ou identificação não confirmada.[45]
Fonte: Dados de campo.

[45] O levantamento sintetizado na figura 61 foi qualitativo e não se preocupou em fazer uma amostragem intensa ou precisa sobre as espécies existentes, mas seguiu de modo a não pressionar ou óquerer saber tudoô o que os agricultores sabem, ou seja, foi realizado conforme as disponibilidades de tempo dessas pessoas e em geral consistiu de caminhadas entre 30 e 60 min, considerando que algumas florestas se localizam relativamente distantes das suas residências. Portanto presume-se que os agricultores conheçam um número maior de espécies do que as apresentadas no quadro, inclusive além daquelas presentes em suas propriedades, como foi o caso em Humaitá, em que percorreu-se a margem do rio que se limita com a propriedade de um lindeiro e em Panambi, onde também se percorreu uma área de mata vizinha. Além disso, essa compilação não incluiu as etnoespécies exóticas e as de ervas, arbustos e lianas nativas, muitas delas utilizadas como alimentos e fins medicinais, as quais também fazem parte do cotidiano dos camponeses.

Considera-se o levantamento relevante para mostrar que os agricultores conhecem relativamente o seu meio e que existe uma relação com as espécies, que muitas vezes à primeira vista transparece apenas o sentido utilitarista. Os agricultores são sinceros ao dizer que algumas espécies eles não conhecem (não sabem o nome), o que em algumas ocasiões permitiu a troca informações com o pesquisador. Essa forma de troca de conhecimentos foi possível em situações envolvendo o nome popular, como em Bozano, a espécie *Chrysophyllum gonocarpum*, com denominação popular de aguaí-açu, que produz frutos que podem ser comestíveis para os seres humanos, e em Santo Cristo, a espécie *Aralia warmingiana* (Marchal) J. Wen, o carobão. Estas situações apontam para a disposição por parte dos agricultores de estarem abertos a trocar informações, a conhecer mais sobre o próprio meio onde vivem.[46]

A partir da análise da utilização das espécies, com o auxílio da figura 61, pode-se verificar que muitas espécies citadas dizem respeito a frutíferas, como da família Myrtaceae, sendo que todos os agricultores mencionaram a pitanga, a guabiroba e o guabiju, e as duas primeiras coincidem com a preferência por utilizar a sua lenha para a secagem de erva-mate. Outras frutíferas mais citadas foram a uvaia, a cerejeira, o araçá, a goiaba-da-serra, o araticum e o ingá, porém este último nem sempre visado como frutífera. O guamirim, bastante citado, pode referir-se a diferentes espécies de Myrtaceae, visto que é um nome bastante genérico.

Entre as espécies utilizadas para lenha mais citadas estão o branquilho, o angico-vermelho, a guajuvira e o camboatá-vermelho, também utilizadas para secar erva. Entre espécies madeireiras, que foram muito exploradas antigamente, mas que hoje são pouco utilizadas ou que permanecem na memória (*madeira de lei*), uma pelos poucos indivíduos existentes e outra pela maior restrição de corte dessas espécies, estão o cedro, o louro-pardo, a cabreúva, a caroba e o ipê-amarelo. Outras espécies citadas, como a canela-do-brejo, geralmente é lembrada como sendo muito utilizada no passado, para confeccionar canga de boi; o tarumã foi descrito pelo Jorge, como sendo ótimo para fazer palanque de cerca, pois o seu cerne leva muito tempo para *terminar* (grande durabilidade). Também, entre elas foram citadas como medicinais a pata-de-vaca (*limpa urina, diabetes*), a *Gleditsia amorphoides*

[46] Não foi alvo desta pesquisa a abordagem de questões místicas e simbólicas relacionadas as espécies (como observadas e citadas por SILVA *et al.*, 2010; e SOARES, 1974). No entanto, dos relatos dos agricultores entrevistados, nas regiões norte e noroeste do Rio Grande do Sul, é comum ouvir-se histórias sobre as *panelas de dinheiro*, que diferentemente do papel dos seres sobrenaturais, referem-se a lugares que podem atiçar a cobiça das pessoas, porém soam como amaldiçoadas e que as pessoas que tentaram desenterrá-las não conseguiram fazê-lo, muitas vezes a ponto de serem *castigadas*. Essas histórias se referem a locais onde existem florestas, onde as *panelas* teriam sido enterradas. Sendo assim, para as comunidades locais, essas lendas parecem ajudar a restringir a exploração dessas áreas de mata, fato que mereceria (se já não houve) estudos, que podem ter relação com acontecimentos históricos.

(*remédio pro coração*), em que o nome popular não era conhecido, camboatá-vermelho (*remédio pro coração*), o tarumã (*a folha remédio pra dor de dente*), o coqueiro-vermelho (*amarelão, gripe*), o cobrini, a sena e a cancorosa. Além dessas finalidades, há outras como o embelezamento da propriedade e a manifestação da importância de espécies para alimentar os pássaros.

Com o Victor a conversa com o pesquisador incluiu a questão das espécies ameaçadas de extinção, porém ele não chegou a precisar quais espécies estariam em extinção ou que ele não encontraria mais na comunidade. Conforme a listagem do quadro 9, pode-se identificar seis espécies que estão na lista oficial de espécies ameaçadas de extinção do RS (PORTO ALEGRE, 2002), estando na condição de vulnerável, a grápia, a cabreúva, a araucária e a canela-amarela, e em perigo, o butiá e a *Gleditsia amorphoides* (sucará).

O conhecimento sobre as espécies está diretamente relacionado ao meio onde elas ocorrem, portanto algumas espécies foram citadas apenas conforme sua distribuição geográfica, visto que as sete famílias de agricultores se situam em diferentes regiões fitoecológicas (IBGE, 2004). Assim, o carrapicho, a araucária, a bracatinga, a corticeira-da-serra foram citados em conformidade com a distribuição da Floresta Ombrófila Mista (FOM), enquanto o alecrim, a grápia, o guatambu, a canafístula, o louro-pardo e o angico-branco coincidem preferencialmente com a distribuição da Mata Estacional Decidual (MED). A zona de transição entre essas duas formações, levando-se em conta as localidades em estudo, pode coincidir com Seberi. O levantamento nesta localidade apresentou espécies como a corticeira-da-serra e araucária (FOM) e *Gleditsia amorphoides*, maria-preta e timbó (mais citadas para a MED conforme IBGE, 2004).

No entanto essa base de recursos florestal e nativa em algumas propriedades é mais ou menos limitada, o que se relaciona com a conservação ambiental. A família de Humaitá dispõe de três áreas de terra, porém elas somam aproximadamente 10 ha, o que é relativamente pouco, considerando o seu contexto econômico e social. Em vista da fragmentação de seu patrimônio, eles não possuem áreas de mata nativa, nem mesmo fazem fronteira com o rio, que passa próximo à residência. A área vizinha que é contígua ao rio pertence a parentes. Mesmo assim, a sua propriedade está sendo cada vez mais enriquecida com o plantio de árvores frutíferas, tanto exóticas como nativas, estas com mudas extraídas de áreas de mata vizinhas. Quanto à fabricação artesanal de erva-mate, existe uma correlação entre o tipo de sistema de secagem, a procedência da lenha e a falta de recursos florestais na propriedade, ou seja, a solução foi realizar plantio de eucaliptos, sendo esta a principal fonte

de lenha, e construir um sistema de secagem mais eficiente, o *forno*, o qual reduz a necessidade de lenha pela metade, em comparação com o barbaquá.

Em Panambi, o patrimônio da família soma cerca de 10 ha, divididos em duas áreas separadas. Mesmo havendo mais mato nessas áreas hoje em dia, do que em relação há 40 ou 50 anos, a lenha é um recurso limitado. Neste caso, em que o agricultor fabrica erva apenas para o autoconsumo e utiliza o carijo para secá-la, suas exigências são maiores quanto às espécies a serem utilizadas para lenha, embora o consumo seja esporádico. Uma das espécies preferidas é a guabiroba, porém ela está muito escassa. Aliado aos fatores de escassez, o Cenair se manifesta em relação à proibição do corte de árvores nativas:

> [. .] gosta eu gosto, mas hoje a dificuldade ta muito grande pra faze a erva, a dificuldade começa com a lenha, então existe um problema muito grande aí por causa da lenha, pra faze uma erva-mate boa você tem que.. guabiroba pra seca ela, é branquilho e hoje isso aí o ibama tá... então não tá fácil, e tu não pode faze erva-mate e agredi o meio ambiente né, então hoje eu to plantando uva japonesa né...timbó não é aconselhável porque é tóxico então tem que parti pra uva-japonesa. Plantei pra podê fazê a erva-mate. Branquilho tu não pode derruba mais, então é complicado, não é fácil.

Para resultar em uma erva com qualidade, conforme as preferências do Cenair, ele gerencia a sua base de recursos, unindo conhecimentos ancestrais e fatores externos limitantes. Ele conhece relativamente as espécies florestais do meio onde vive, sabe sobre o grau de disponibilidade de cada espécie quanto à lenha, assim ele vai manejando o meio, utilizando-se da lenha seca disponível, ele também sabe que espécies não são aconselháveis para secar a erva. Nesse sentido, em vista também de fatores externos, como o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Renováveis (IBAMA), as leis ambientais e mesmo a sua preocupação em não agredir o meio ambiente, a saída além do manejo de extração e seleção que faz, é o plantio de uva-japonesa, a qual cresce rápido e fornece uma lenha apropriada para secar a erva, sem incorrer em conflitos com as restrições ambientais para espécies nativas.

Todas as famílias possuem áreas florestais nativas, excetuando-se a de Humaitá, e da mesma forma todas extraem madeira dessas áreas, para ser utilizada como lenha em atividades diversas, como a fabricação da erva, porém a retiram de árvores secas (mortas) ou que caíram por causa de ventanias. Eles consideram que a extração de madeira seca não representa dano ao meio natural e não é motivo para se preocupar com a fiscalização ambiental. Parece ser esse o limite aceitável, para as obediências à legislação ambiental. A não possibilidade de extrair madeira seca da mata significa um afrontamento à dignidade das

famílias camponesas. Esse limite de coerência entre conservar e respeitar normas externas transparece com a afirmação do Cenair: ñEntão a gente não tá se comprometendo com o ibama e nem com o meio ambiente, aproveita aquilo que tá seco.ò

Quanto à viabilidade de conservar o mato aliado ao manejo, em que retiram-se árvores secas e mesmo árvores vivas, conforme a necessidade, o Cenair assegurou de forma positiva e defendeu que o número de árvores aumenta com o manejo: ñMas é viável e é muito mais tu vai ter mais árvore ainda, é viável. Vai tirando ao longo do ano e vai deixando os pequeninho e vai cuidando e aquilo vai crescendo e os grande vai aproveitando.ò

Porém em relação ao manejo do gado bovino o Cenair faz recomendações, havendo restrição à soltura do gado no mato, enquanto as mudas de árvores estiverem pequenas. ñQuanto ao gado depois que o mato tá formado pode soltá o gado, mas enquanto pequeno o gado come, [...] ou então tem que fechá pro gado não entrá.ò

Quando os agricultores foram perguntados sobre a viabilidade de preservar o mato aliado à extração de lenha para a fabricação artesanal de erva-mate, as respostas resultaram que, se a fabricação se limitasse apenas ao consumo da família ou comunidade o mato sempre seria preservado, como respondeu o José: ñEu vejo que é possível sim. [...] uma vez tinha aqui um pé que outro de pitanga, hoje daqui uns 3, 4 anos tá fechado. Sempre tem bastante, e tem os passarinho daí eles semeiam [...].ò

Desta forma, o extrativismo de lenha que é realizado está de acordo com a dinâmica sucessional ou ecológica do meio, de modo que a natureza pode restabelecer-se ou mesmo o manejo acontece em sintonia com sua dinâmica. Nesse sentido o manejo pode ser positivo para o meio florestal e inclusive pode demonstrar que natureza e humanos estão em relacionamento equilibrado. Diversos estudos têm demonstrado a sustentabilidade do manejo de populações tradicionais com o seu meio local[47]. O manejo da samambaia-preta realizado por agricultores familiares extrativistas em Maquiné foi caracterizado como sustentável (BALDAUF, 2006; COELHO-DE-SOUZA *et al.*, 2006; KUBO *et al.*, 2006).

Todavia, a produção de erva-mate em maior escala, em período semanal, torna maior a demanda por lenha e dessa forma o mato torna-se uma fonte escassa devido aos poucos fragmentos florestais existentes, necessitando adquirir lenha de eucalipto ou de outras espécies de outras áreas, além da propriedade. É o que estão fazendo as famílias que comercializam o produto de forma mais constante, sendo a lenha utilizada principalmente ou

[47] Reis (2006) aponta a importância sociocultural do extrativismo. Fonte: REIS, M.S. Extrativismo no sul e sudeste do Brasil: caminhos para sustentabilidade sócio-ambiental. In. KUBO, R. R. *et al.* (Org). **Atualidades em etnobiologia e etnoecologia**. Recife: Nupeea; Sociedade Brasileira de Etnobiologia e Etnoecologia, 2006. p. 115-128.

em parte a de eucalipto. Uma exceção quanto a isso, é a família de Jorge e Frida, que tem utilizado lenha seca do mato, o qual tem fornecido boa reserva de lenha em função dos vendavais que acontecem na região. Em seu mato, há duas clareiras causadas recentemente pelo que o agricultor chama de *tormenta*, em vista disso há muitas árvores que foram arrancadas e derrubadas ao chão. Fora isso, o agricultor consome lenha de espécies exóticas, como uva-japonesa e canela-doce. Mesmo com a retirada de lenha do mato, ele observou que o mesmo mato existe desde que ele era criança. Foi o seu pai que fez estradas no interior da mata antigamente, por onde retirava lenha. Apesar da oferta de lenha estar assegurada ele se preocupou em tornar mais eficiente a secagem no carijo, instalando algumas lâminas de metal entre o fogo e o estrado, uma inovação em relação à secagem tradicional em carijo, que era realizada por seu pai.

Assim vale dizer que todas as famílias preservam e conservam áreas de floresta nativa, como sendo uma fonte de recursos mais ou menos limitada. Entre os agricultores de Santo Antônio do Palma, Ipê e Seberi, além das florestas em situação de preservação, existe o manejo e o estabelecimento de sistemas agroflorestais. As famílias do ramo agroecológico diversificaram sua agricultura. A de Santo Antônio do Palma está implementando um SAF biodiverso, com uma grande diversidade de espécies arbóreas nativas e exóticas. Uma parte importante da fonte de recursos da família de Ipê provém de sua floresta, que é manejada com a extração de erva-mate nativa. Em Seberi a área de sistema agroflorestal com erva-mate está sendo expandida, onde outras espécies nativas são selecionadas para o livre crescimento, assim Noel resume a situação atual: ñHoje eu tenho uns quantos hectare de terra que já é mato nativo que se criou consorciado com a ervaò.

O manejo em sistema agroflorestal desenvolvido pela família de Seberi tem uma história com cerca de 20 anos, mas desde os familiares ascendentes da Mercedes, há mais de cem anos, a erva-mate já era extraída e processada para fins comerciais. Existiam árvores que rendiam 36 arrobas de erva cortada. Esse fato concorda com os registros históricos sobre o modo de vida dos caboclos no Rio Grande do Sul (ARDENGHI, 2003) e demais comunidades étnicas que tinham na erva-mate sua principal fonte de sobrevivência, fazendo parte de uma cadeia produtiva que abastecia o consumo interno no Brasil e em grande parte voltada ao mercado argentino.

Assim a família de Seberi veio substituindo as lavouras pelos SAFôs: ñOnde eu tinha lavoura antigamente que eu era piá mais novo que lavrava com boi, hoje tem árvore com 30m de alturaò (Noel). Em vista disso, conta o Noel, que a área florestal, contabilizando os SAFôs,

aumentou e representa 60 % da área das propriedades dessa família, que totalizam ao redor de 25 ha. Isso não seria possível se a renda deles dependesse da lavoura:

> [. .] porque eu se não fosse a erva a minha terra hoje podia ter uns 15 a 20% de mato, mas assim tenho 60% de mato, conservado, assim tira mais renda e não estraga a natureza, e não precisa ta mexendo na terra, ta chovendo, ta erva lá crescendo, se vai mexer com a lavoura tu se preocupa se vai dar sol se vai chover. Os custos com a lavoura são maiores e a renda muito pequena. (Noel).

A família declarou que fazem o plantio de mudas de espécies nativas, em substituição àquelas que foram consumidas, as quais morreram com a queda, devido à força do vento. Manifestaram que gostam de ñconservar a naturezaò e têm uma meta: ñ[...] o mato nativo tá sempre aumentando, não tá diminuindoò. Essa meta contrasta com o meio onde vivem, pois aparentemente essa família pode ser a única que está desenvolvendo um modo alternativo de fazer agricultura. O que eles relataram e o que se vê na região é o domínio das lavouras em monocultura de grãos, que segundo eles, os granjeiros seguem ampliando as áreas de plantio com a derrubada de mata nativa e de ervais.

Esse contraste é análogo ao evidenciado no Sergipe por Woortmann e Woortmann (1997), sobre o modo de se relacionar com a natureza entre sitiantes e fazendeiros (grandes proprietários). Para os últimos, o mato é algo a ser removido, para ser substituído pelo capim. Para os primeiros, é algo a ser preservado, como parte mesmo do espaço de trabalho, ou utilizado apenas à medida das necessidades de reprodução social.

À respeito de dar continuidade ao trabalho da família e consequentemente manter os ervais (SAFôs), ou o *mato*, como eles designam o erval, eles têm receio caso fossem vender parte das terras ou o seu patrimônio, pois sabem o que poderia acontecer: ñO que a gente fez até agora, o que tu plantou, tem medo de um chegar e destruir tudo, se vender pra um outro, isso é tudo arrancado, vira em granja em poucos diasò. Para esta família a preservação da natureza é manifestada com grande importância: ñPorque a hora que terminá a natureza, terminá esses capão de mato que tem, se vai o paísò.

A partir da fala acima, depreende-se que na perspectiva desse agricultor o futuro do país está diretamente relacionado à preservação da natureza, ao modo como os humanos se relacionam com ela. Assim humanos e natureza relacionam-se intimamente, de forma interdependente, podendo chegar a um nível de equilíbrio. Isso é manifestado em Panambi e Seberi, o que pode ser interpretado (pelos pesquisadores) como um valor para a qualidade de vida e demonstra uma intimidade com o ambiente florestal:

> [. .] a gente gosta porque da orgulho, teu, tu vai no meio do mato e respira um ar fresquinho no verão é coisa mais boa. Levanta no verão de madrugada e entra pra dentro desse mato aí pra baixo, no meio das erva, pra ver que ar tem ali, um ar puro, um ar saudável.

Na figura 62 são sintetizadas as informações discutidas acima, sobre a relação dos agricultores com a base de recursos, cujos parâmetros podem ser remetidos a análise da conservação ambiental.

PARÂMETROS	P	B	SAP	I	SC	H	S
Pouca terra	X					X	
Áreas de mato conservadas	X	X	X	X	X		X
Conhecimento de espécies nativas arbóreas	X	X	X	X	X	X	X
Uso de lenha seca do mato	X	X	X	X	X	X	X
Uso de lenha de eucalipto e de outras espécies exóticas para secar erva	X			X	X	X	X
Manejo de gado bovino	X	X	X	X	X		X
Plantio de mudas nativas nos SAFôs, APPôs e quintais	X		X			X	X
Plantio de erva-mate transplantada do mato	X		X	X			X
Plantio de erva-mate em SAF				X			X
Manejo em SAF			X	X			X

Figura 62 - Quadro com a síntese das informações, das sete famílias de agricultores, sobre o uso e o manejo da base de recursos (suficiência de terra, preservação de áreas de mata, conhecimento sobre espécies nativas, uso de lenha da mata e de espécies exóticas, manejo do gado bovino e de sistemas agrofloretais e plantio de mudas nativas e de erva-mate). P (Panambi), B (Bozano), SAP (Santo Antônio do Palma), I (Ipê), SC (Santo Cristo), H (Humaitá) e S (Seberi). SAF (sistema agroflorestal), APP (Área de Preservação Permanente).
Fonte: dados de campo.

Os agricultores que implantaram e manejam os SAFôs, a partir do cultivo de erva-mate e de outras espécies nativas e exóticas, que aliaram o processamento da erva, com tecnologias tradicionais e/ou adaptadas, e comercializam em cadeias agroecológicas, podem ser reunidos dentro do conceito de neoextrativismo, tratado por autores como Rego (1999). Esse conceito se diferencia do extrativismo tradicional, o qual se limitaria apenas à extração dos recursos biológicos, com a venda posterior. Assim, o novo extrativismo, segundo o autor, alia inovações produtivas e comerciais com critérios e objetivos declaradamente sustentáveis. Para Clement (2006, p.144) as exigências de mercados por qualidade e uniformidade dos produtos extrativos são um desafio importante para as comunidades agrícolas e extrativistas, pois os seus produtos são de qualidade extremamente variável. No caso dos agricultores que extraem e fabricam a erva-mate, existe uma variabilidade intrínseca da qualidade do produto, que resultará conforme o fenótipo da erva, a sua procedência, o sistema de secagem, a lenha e a granulação. Contudo, o modo como os agricultores processam segue princípios fundamentais,

existindo um padrão de qualidade para cada família e a qualidade do produto é declarada como superior à da indústria, como abordado no capítulo anterior.

Na abordagem do extrativismo e de Produtos Florestais Não-Madeiráveis (PFNM) Clement (2006) questiona a viabilidade da produção extrativa a longo prazo, quando ela é incorporada à lógica do mercado, dizendo que esta acaba desestruturando a estabilidade econômica e ambiental das comunidades de onde o recurso é extraído. Além disso, alerta que o extrativismo, dentro dessa lógica, e dependendo cada vez mais de áreas florestais cada vez menores, torna-se insustentável, e de que o maior problema da conservação diz respeito à ação dos desmatadores e da ampliação das áreas de lavoura e criação de gado. Baseando-se nos estudos de Ruiz-Pérez *et al.*[48] e Browder[49], sobre o extrativismo de PFNM, os quais afirmaram que o extrativismo por si só não é suficiente para garantir a conservação ambiental, Clement (2006) destaca que, para haver o estímulo a uma agricultura sustentável, o governo brasileiro precisa exigir critérios de sustentabilidade ao ramo da agricultura moderna (que ele chamou de agronegócio e de não sustentável), inclusive de forma a viabilizar os PFNM.

Isso quer dizer que a conservação depende de seu contexto maior, de âmbito político e econômico. A conservação reduzida a áreas protegidas, como as reservas extrativistas e de uso sustentável, por si só não vão garantir um futuro bem-sucedido à continuidade de sobrevivência e de equilíbrio ambiental da biodiversidade. Se o crescimento e o ódesenvolvimentoô do país continuar ocorrendo a partir de uma agropecuária insustentável, de maneira que os campos e pastagens de produção vão se ampliando e se tornando uniformes, tanto as áreas protegidas dentro da lei do Sistema Nacional de Unidades de Conservação (SNUC)[50], como as áreas naturais dos agricultores familiares e aquelas manejadas por populações tradicionais poderão ser suprimidas. Por força do desenvolvimento econômico acelerado no Brasil, está ocorrendo rotineiramente a supressão e degradação de ecossistemas naturais e o reassentamento de comunidades de agricultores, populações tradicionais e até indígenas, como a construção de usinas hidrelétricas (PAIM; ORTIZ, 2005). A diminuição das florestas na Mata Atlântica foi substituída predominantemente pelas cidades e lavouras de cana-de-açúcar (DEAN, 1986). Silva *et al.* (2010, p.261) evidenciaram que o atual nível de fragmentação e fragilização da Mata Atlântica na zona da mata norte de Pernambuco, bem

[48] RUIZ-PEREZ *et al*. Markets drive the specialization strategies of forest peoples. **Ecology and Society,** v. 9, n. 2, 2004. Disponível em: < http://www.ecologyandsociety.org/vol9/iss2/art4/print.pdf>. Acesso em: 03 mar. 2011.

[49] BROWDER, J. O. Social and economic constraints on the development of market-oriented Extractive Reserves in Amazon rain forests. In. NEPSTAD, D. C.; SCHWARTZMAN, S. (Org.). Non timber products from tropical forests: evaluation of a conservation and development strategy. **Advances in Economic Botany**. New York, v. 9. 1992. p. 33-42.

[50] Lei n. 9.985 de 2000.

como dos ambientes e dos recursos naturais a ela associados estão mais fortemente relacionados ao desenvolvimento do setor sucroalcooleiro, do que às atividades de uso de recursos das populações locais.

Silva *et al.* (2010) utilizaram em seu método de estudo a análise a partir de memória oral e a trajetória do grupo social. A memória oral foi aliada à análise de contexto histórico dos acontecimentos locais, obtendo resultados que ajudaram a explicar a relação dos moradores com a floresta. Dentro dessa mesma perspectiva de análise, pode-se entender a relação dos agricultores familiares com os remanescentes florestais, que neste caso, para a região norte e noroeste do Rio Grande do Sul, a fragmentação e supressão das florestas foi fomentada substancialmente a partir da década de 1970, com o avanço da agricultura moderna, e tendo como principal cultura a soja. É claro que esse fenômeno teve a participação de agricultores, todavia os principais fomentadores foram o Estado, o Banco do Brasil (BERKAI; BRAGA, 2000) e as empresas nacionais e transnacionais, através de políticas públicas, financiamentos, pesquisa e oferta de tecnologias, a chamada ómodernização da agriculturaô.

> As coisa foram indo... até que lentamente assim..., foi mudando né, mas depois, uns tempo depois, até conversando, bah falta, mudou aqui né, mudou ali, faltava o mato, aquela coisa assim né, daí que esses anos atrás o Banco do Brasil financiava pra arrancá mato, [isso até que ano mais ou menos?] até 1980 o máximo.

Seguindo as reminiscências dessas famílias o mato e os ervais foram arrancados e substituídos pela soja, como expressou o Cenair: ñ[...] quem terminou com o mato foi a sojaò. Segundo registros da literatura os ervais nativos do Rio Grande do Sul foram reduzidos a ponto de serem quase exterminados, devido à expansão da monocultura da soja entre 1965 e 1975 (BERKAI; BRAGA, 2000). Esse fenômeno segue acontecendo nos dias atuais. As árvores de erva-mate continuam sendo arrancadas (abordados no capítulo anterior), assim como áreas de floresta, o que faz transparecer que persiste o fenômeno de expansão da fronteira agrícola, o que significa a ampliação das lavouras e da criação de gado bovino, e a concentração de terras nas mãos de poucos proprietários.

Analisando-se o extrativismo, por parte das famílias que não investiram na implementação de seus ervais, e que encontraram nessa atividade sua principal fonte de renda, o fenômeno da obtenção da matéria-prima de terceiros (como visto na seção 6.5 do capítulo anterior), tem ajudado a manter os ervais de áreas rurais e urbanas, devido à exploração, que é realizada de acordo com o tempo de recuperação da espécie, a cada dois ou três anos, à

demanda do produto artesanal pelos consumidores e pela escala de produção dos agricultores, que é limitada.

Nesse sentido, o fenômeno social está sendo positivo em termos ecológicos e culturais, todavia, a longo prazo, não se mostra promissor, porque esses agricultores não estão incrementando a sua base de recursos, para que se tornem mais autônomos, pois estão dependendo da matéria-prima de outras áreas particulares, o que não está coerente com o prosseguimento da derrubada dos ervais no contexto regional, aliado ao fato de se sentirem dentro de um mercado inseguro, na clandestinidade. Isso pode significar a não continuidade do modo camponês de agricultura, e consequentemente, a conservação das matas poderá seguir como está ou ficará comprometida, caso haja sobre-exploração de recursos a partir do aumento de lavouras ou do aumento do rebanho bovino.

Os fatores que influenciam as decisões dessas famílias dependem do contexto político, econômico e social da região, assim como os riscos que passam estão também relacionados a questões de ordem produtiva e climática. Assim, os camponeses precisam ser racionais no uso dos recursos na tentativa de minimizar os riscos, e não de maximizar os seus lucros (ABRAMOVAY, 1992).

Como as áreas dos agricultores são limitadas em termos de área, de topografia, e outros fatores naturais, que limitam a expansão das lavouras convencionais de soja, milho ou trigo, ou as áreas de pastagem para o gado, o modo de fazer agricultura deve ser de acordo com as aptidões naturais e poderá ser direcionado a realizar atividades alternativas conforme a existência de possibilidades econômicas, de mercado, de assistência técnica e de políticas públicas. Quanto a isso, os agricultores manifestaram que a situação futura poderá mudar, e é o que alguns querem, caso eles possam investir na atividade artesanal, regularizando uma *firma* (microempresa), adquirindo um veículo de transporte ou implantando os seus ervais.

Portanto, de acordo com os parâmetros discutidos e apresentados no quadro 10, a situação atual das famílias camponesas demonstra que está havendo conservação ambiental, mas ela depende tanto da condição camponesa como de fatores externos à unidade familiar (do contexto político, econômico e social). Ficou claro que a base de recursos é limitada e representa um enorme desafio à manutenção dos recursos naturais, principalmente em um contexto desfavorável à conservação ambiental. Também diz respeito à conservação a trajetória das famílias, em que a tradição e a busca por autonomia estão relacionadas com a noção de preservar a natureza. Se dependesse apenas da condição camponesa, a conservação ambiental talvez estivesse assegurada, pois os dados demonstram uma relação de interdependência com o seu estilo de agricultura, ou poderíamos relacionar ao seu *corpus* e a

sua *praxis* (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2010), e a sua moralidade, conforme Woortmann (2009) ou *kosmos*, conforme Toledo e Barrera-Bassols (2010), respectivamente.

Entre as famílias que desenvolvem e manejam SAFôs, verifica-se que, além de manterem as matas, está havendo a diversificação de cultivos, de base agroecológica. Processo semelhante observa-se entre as famílias de Panambi e Humaitá, uma vez que estão enriquecendo seus quintais com espécies florestais nativas e cultivando espécies exóticas para lenha, como eucalipto e uva-japonesa, apesar de a terra ser um recurso limitado. Estes fatores têm consequências diretas na conservação dessas áreas. A partir desta perspectiva, da diversificação da base de recursos, sintetizou-se a situação da conservação ambiental entre as sete famílias de agricultores. Cinco famílias incrementaram a sua base de recursos, enquanto duas das famílias mantêm os recursos naturais de maneira estável (figura 63).

Famílias	**Conservação atual**
Santo Antônio do Palma, Ipê, Seberi, Panambi e Humaitá	Incrementada
Bozano, Santo Cristo	Estável

Figura 63 ï Quadro com a síntese da conservação ambiental, entre as sete famílias de agricultores, a partir da análise dos parâmetros listados no quadro 10.
Fonte: dados do autor.

Existe uma relação íntima entre a base de recursos, tratada por Ploeg (2008), e a conservação ambiental, pois, quando houver escassez de recursos ou esses forem explorados de forma desequilibrada, a conservação ambiental será prejudicada. Assim, fatores externos que interferem na estabilidade ou no fortalecimento da base de recursos, de modo a prejudicá-la, também são importantes para a conservação ambiental e a continuidade da agricultura camponesa.

A supressão ou a exploração desmedida dos recursos representa uma incoerência com a prosperidade dos camponeses. Partindo dessa lógica de interdependência entre humanos e natureza, dentro da condição camponesa, atenta-se para a importância dos ecossistemas locais e espécies nativas florestais, para a manutenção da base de recursos, bem como, para a sobrevivência dos agricultores.

7.2 RESISTÊNCIA E CONSERVAÇÃO AMBIENTAL

Os capítulos 5 e 6, e a seção 7.1 mostram elementos determinantes para a continuidade de um modo de vida, a agricultura camponesa. Esses elementos podem caracterizar a resistência do modo camponês de agricultura a um processo dominante, que se caracteriza

pelo domínio das cadeias mercadológicas em torno da produção, beneficiamento e comércio de alimentos, na forma de um modelo agroindustrial, ou seja, onde a industrialização é a ordem de funcionamento e na agricultura ela se expressa essencialmente nas formas empresarial e capitalista de produzir, um modelo de fora para dentro, que retira o protagonismo dos camponeses, deixando-os muito dependentes a normas externas. Conforme Jones e Bressan (2000), a renda adquirida pelos camponeses com a oferta de seus produtos no mercado vai depender da concorrência capitalista, e como tal foge ao controle dos agricultores. Além disso, no modelo dominante a margem de lucro é um critério orientador das relações mercantis.

Em relação às famílias investigadas, percebeu-se que existe uma situação em desvantagem dos agricultores de Panambi, Bozano, Humaitá, Santo Cristo e Seberi, frente ao seu meio social, comparando-se com os agricultores ecologistas de Ipê e Santo Antônio do Palma. Essa desvantagem pode ser relacionada com a falta de organização ou a iniciativas de cooperação não bem-sucedida entre os agricultores, a ausência de entidades que apoiem e promovam a agroecologia ou alternativas ao modelo convencional de produção agrícola, ausência de espaços que assegurem o intercâmbio de sua produção, a pouca eficiência e limitação de entidades clássicas, como secretarias de agricultura e órgãos de assistência técnica estatais, no sentido de apoiar o desenvolvimento de aptidões locais, mercados paralelos, entre outras medidas.

Portanto, o modo como os processos de continuidade da agricultura camponesa acontecem são distintos entre os agricultores ecologistas e os ópequenos agricultores ou colonosô. Os primeiros têm uma trajetória de envolvimento com a agroecologia, em que investiram para tornar suas atividades produtivas diversificadas e sem a utilização de agroquímicos (fertilizantes, agrotóxicos), organizaram-se em associações e cooperativas, interagem com entidades agroecológicas e comercializam em feiras livres ecológicas. Essa trajetória na agroecologia já existe há cerca de 20 anos e se deve obviamente a uma história anterior, uma trajetória que inicia com seus antepassados e que se deve muito à sua base de recursos, a qual foi conservada e incrementada. A base de recursos dessas famílias em maior ou menor proporção é constituída por recursos das espécies nativas, entre elas a erva-mate.

Em relação ao segundo grupo (ócolonos e/ou pequenos agricultoresô) os processos de continuidade estão se exercendo dentro de uma gama de atividades convencionais e alternativas, porém sem forma de coesão suficientes para que se promova uma cooperação[51].

[51] Entendida em um nível de organização formal diante da sociedade (associativismo e cooperativismo), constituindo-se em entidades de pequeno porte, que se voltam aos interesses dos agricultores, os quais pertencem

Nessas famílias, sobressaem-se a reciprocidade, a pluriatividade e a comercialização informal. Da mesma forma, a sua base de recursos é importante para a continuidade da condição camponesa. Porém, como foi visto, em algumas dessas famílias a perspectiva de continuidade da fabricação artesanal de erva-mate pode não acontecer. O modo camponês de agricultura deixa de existir quando não há sucessores, quando há êxodo rural e quando o modo de fazer agricultura se torna essencialmente empresarial e dependente do mercado.

A agricultura camponesa aparenta ser menos próspera entre os ópequenos agricultoresô, e isso tem a ver com a capacidade de mobilização e organização dos camponeses. Tal protagonismo pode ser entendido pela noção de agência (GIDDENS, 1984). Parece haver um contexto regional (norte e noroeste do RS) desfavorável a mudanças na agricultura nessas regiões, em vista da preponderância da estrutura e logística para desenvolver a agricultura empresarial, representando um enorme desafio para a manutenção e prosperidade da agricultura camponesa. Viu-se que uma das famílias tentou se cooperar, porém teve empecilhos, a ponto de uma cooperativa fechar. A maioria das cooperativas existentes são do ramo das culturas convencionais, onde há um espaço exíguo para a comercialização de produtos da agricultura familiar, especiamente os produtos coloniais e artesanais e os agroecológicos. Cabe destacar a ausência de entidades que promovam alternativas a essa situação agrícola, salvo alguma ou outra exceção, que poderiam fomentar e mediar a mobilização dos agricultores, como é o caso nas regiões serrana, do litoral norte e metropolitana do Estado[52].

No ramo da agroecologia, nas feiras de agricultura familiar, na organização de agricultores criando mercados paralelos e informais, seminários, encontros, cursos e até escolas de ensino agroecológico, essas pessoas estão exercendo cidadania (GOHN, 2001). Inclusive a partir da mobilização camponesa, novas políticas públicas e programas de assistência técnica são criados. Durante as trajetórias e processos de resistência, os cidadãos fazem a contracorrente da lógica dominante, sendo um movimento propulsor de mudança de baixo para cima (*bottom-up*). Ao se mobilizarem e reivindicarem suas demandas, seus direitos e deveres, e ao defenderem sua cultura e identidade, os atores exercem a agência (GIDDENS, 1984), a capacidade de agir dentro de uma estrutura rija, em que há disputa de poder.

---

a um mesmo grupo, tal como agricultores familiares, elas foram verificadas entre os agricultores ecologistas. Neste caso desconsidera-se o fato das famílias apenas serem sócias de cooperativas do ramo das *commodities*, pois estas são geridas dentro da lógica empresarial, onde camponeses são integrados no mercado capitalista. Para uma discussão aprofundada ver Wanderley (2009, p. 128-129).

[52] Entidades atuantes nessas regiões: Centro Ecológico (Ipê e Dom Pedro de Alcântara), Ecocitrus e Morro da Cutia (Vale do Caí), APEL (Porto Alegre), cooperativas de assentamentos da reforma agrária, cooperativa Arco-Íris, APESI, entre outras.

Portanto, analiticamente, a agência faz parte da resistência da agricultura camponesa, no sentido de haver reprodução social, mantendo as tradições e as valorizando, de modo que haja segurança social em relação às imposições e limites do contexto regional, nacional e internacional.

Finalmente, pode-se sintetizar a partir do que foi apresentado, a perspectiva de continuidade da fabricação artesanal de erva-mate pelas próximas gerações das famílias, e que na maioria delas coincide com a continuidade do seu modo camponês de agricultura. A partir do entendimento do seu modo de vida, pôde-se identificar os mecanismos de resistência da agricultura camponesa (figura 64). Em Bozano a continuidade da fabricação artesanal foi referida a nível de comunidade, contudo, há perspectiva de haver a sucessão familiar na agricultura. O sinal de interrogação (?) remete à perspectiva de continuidade da agricultura camponesa nas famílias, que no decorrer do tempo, os filhos poderão ou não se interessar em seguir as práticas artesanais, ou herdar o patrimônio e o saber camponês, nas palavras de Woortmann (2009).

FAMÍLIAS	PERSPECTIVA	MECANISMOS DE RESISTÊNCIA
Panambi	Não	Reciprocidade; coprodução/manutenção e incremento da base de recursos
Bozano	Sim	Reciprocidade; pluriatividade; coprodução/manutenção e incremento da base de recursos
Humaitá	Não	Reciprocidade; comércio informal; pluriatividade; coprodução/manutenção e incremento da base de recursos
Santo Cristo	Não (?)	Reciprocidade; comércio informal; pluriatividade; coprodução/manutenção e incremento da base de recursos
Seberi	Sim	Reciprocidade; comércio informal; pluriatividade; coprodução/manutenção e incremento da base de recursos
Ipê	Sim (?)	Cooperação; reciprocidade; coprodução/manutenção e incremento da base de recursos
Santo Antônio do Palma	Sim	Cooperação; reciprocidade; coprodução/manutenção e incremento da base de recursos

Figura 64 - Quadro sobre a perspectiva de continuidade da fabricação artesanal de erva-mate, nas sete famílias de agricultores, e os principais mecanismos de resistência do modo camponês de fazer agricultura.
Fonte: dados do autor.

Os mecanismos de resistência, ou que tornam viável a continuidade da agricultura camponesa, foram identificados neste estudo. A partir de cada família investigada foram identificados os mecanismos mais sobressalientes em cada caso, os quais podem promover outros mecanismos. Assim, verifica-se que através da cooperação, geram-se as ñtécnicas de reestruturaçãoò e a ñvisibilidadeò (citadas por PLOEG, 2008) e a própria comercialização informal e formal para os agricultores ecologistas nesta pesquisa.

Outro mecanismo essencial para a continuidade da agricultura camponesa, como observado no capítulo 5 e na seção 7.1, é a manutenção e o incremento da base de recursos. Todas as famílias desenvolvem tecnologias próprias, como demonstradas no capítulo 5, o que desvenda a arte da coprodução com a natureza. Assim, resultam-se os principais mecanismos de resistência, entre as sete famílias de agricultores:

a) cooperação;

b) reciprocidade;

c) pluriatividade;

d) comércio informal e;

e) coprodução, manutenção e incremento da base de recursos.

Enquanto na lógica da agricultura moderna parece haver um distanciamento dessa sinergia com a natureza, a ponto de usurpar os recursos disponíveis, na lógica camponesa de agricultura essa relação é mais íntima, de forma a haver uma aproximação ou interdependência maior com a natureza.

A correlação entre a continuidade da agricultura camponesa e a conservação ambiental, mostra que, as famílias que têm maiores perspectivas de continuar a fabricação artesanal de erva-mate e seu modo camponês de agricultura, de maneira que exista continuidade para as próximas gerações, são os casos mais profícuos na conservação ambiental (figura 65).

Famílias	**Continuidade**	**Conservação atual**	**Conservação futura**
Santo Antônio do Palma, Ipê e Seberi	Sim	Incrementada	(próspera)
Bozano	Sim	Estável	
Panambi, Humaitá	Não	Incrementada	(comprometida)
Santo Cristo	Não	Estável	(comprometida)

Figura 65 - Quadro com a síntese da correlação, entre a continuidade do modo camponês de agricultura e a conservação ambiental das sete famílias de agricultores.
Fonte: dados do autor.

A partir da figura 65 pode-se destacar que a conservação ambiental futura, que diz respeito à sucessão da unidade agrícola para as próximas gerações, conservando a base de recursos e incrementando-a também depende da continuidade da agricultura camponesa, pois se ela continua, da mesma forma a conservação se mantém com maiores perspectivas de garantia e até de ser incrementada. Por outro lado, se as famílias não dispõem de sucessores para seguir vivendo na unidade agrícola e/ou a gerenciando de acordo com a condição

camponesa, a conservação poderá ficar comprometida ou ser renegada. Da mesma forma, o fortalecimento da base de recursos, em especial os ervais, as matas e as espécies nativas, como foram enfatizados anteriormente, é essencial para a continuidade da agricultura camponesa. Com essa base de recursos pode-se angariar autonomia e alternativas ao modelo dominante da agricultura moderna, a normas e formalizações da sociedade. Portanto, a continuidade da agricultura camponesa e a conservação ambiental (ou a manutenção e o incremento da base de recursos) dentro da condição camponesa são interdependentes. Graças à conservação da base de recursos, os camponeses podem resistir ao modelo dominante, podem dar respostas locais, que podem servir de modelo ideal a um desenvolvimento (rural) sustentável.

8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com a realização desta pesquisa os principais resultados encontrados foram a revelação de uma diversidade de realidades e trajetórias de vida, entre as famílias de agricultores; a caracterização da fabricação artesanal de erva-mate, através da descrição das cinco etapas do processamento, mostrando em cada etapa as diversas formas, saberes e novidades, desenvolvidos pelas famílias, desde muitas gerações passadas; a caracterização do conhecimento e das práticas de manejo da biodiversidade associados à fabricação de erva-mate.

Além disso, puderam ser identificados os elementos determinantes, para a continuidade da fabricação artesanal de erva-mate e coincidentemente com o modo de vida camponês, quais sejam: a sucessão familiar; os incentivos (assistência técnica, crédito, políticas públicas); a mão-de-obra disponível; a tradição; a economia ligada à busca de alternativas de mercado, e à clandestinidade; a identificação de um produto com melhor apreço em qualidade e saúde, comparado ao da indústria; as dificuldades dos trabalhos manuais, que motivam o desenvolvimento de habilidades e novidades; e a coprodução, manutenção e incremento da base de recursos.

Os elementos determinantes para a continuidade da agricultura camponesa se contrapõem à lógica da modernização na agricultura, que segue uma lógica de domínio capitalista no campo, intensificado pelo avanço das transnacionais ou ñimpériosò no domínio das cadeias produtivas, de beneficiamento e comercialização de alimentos. O modelo dominante, que promove a uniformização da produção e a estandartização do processamento de alimentos, choca-se com a natureza da agricultura camponesa, que tem por aptidão a produção diversificada e localizada, com atributos culturais e ambientais peculiares.

Os elementos citados caracterizam uma resistência camponesa, e através da análise deles, pôde-se identificar os principais mecanismos dessa resistência, que são o comércio informal, o cooperativismo, a reciprocidade, a pluriatividade, e a coprodução, manuenção e incremento da base de recursos.

Descobriu-se que entre esses agricultores a sua prosperidade está intimamente ligada à conservação ambiental. A degradação e supressão das matas, e a perda de diversidade e qualidade na base de recursos, são incoerentes com a perspectiva de continuidade da agricultura camponesa.

Em relação à metodologia utilizada para desenvolver a pesquisa, conclui-se que ela foi adequada aos seus propósitos, levando-se em conta a abordagem da Perspectiva Orientada pelos Atores, a Etnoecologia e os métodos etnográficos, no sentido de aprofundar a pesquisa em uma amostra, que abrangesse a maior diversidade possível dos agricultores familiares. A forma de apresentação dos resultados e sua análise, da mesma forma, levaram em conta a perspectiva dos atores sociais pesquisados. Em relação à análise da resistência, configurou-se uma análise ampla, uma vez que considerou as perspectivas de continuidade de um modo de vida, com base na terceira expressão da resistência. Na análise da resistência com a conservação ambiental, pôde-se constatar a estreita relação da continuidade da agricultura camponesa com a necessidade de conservar e incrementar a base de recursos.

Os resultados alcançados mostraram dimensões da agricultura familiar, que precisam ser alvo de pesquisas mais detalhadas, e haver a adequada atenção por parte de políticas públicas, para terem seus problemas resolvidos. Um dos fatores mais cruciais, para a continuidade da fabricação artesanal de erva-mate e do modo camponês de agricultura, identificado nesta pesquisa, é a ausência de incentivos, na forma de políticas públicas, crédito e assistência técnica.

Verificou-se que a maioria dos agricultores comercializa a erva-mate de forma clandestina ou em mercados alternativos, como as feiras livres. Não existe uma legislação e políticas públicas adequadas, para que os produtores consolidem uma cadeia produtiva em torno da erva-mate artesanal, de forma a desenvolver cultivos em sistemas agroflorestais, beneficiar e comercializar o produto. Essa situação de descaso faz com que as famílias sintam-se e sejam tratadas como óforas-da-leiô, e por isso, tornam-se vulneráveis aos limites e sancionamentos externos.

Neste sentido, torna-se emergencial a iniciativa em pesquisas e aplicações, em nível de mudanças na legislação e na consolidação de políticas públicas, que promovam a cadeia produtiva da erva-mate artesanal, mais especificamente:

> a) a adequação da legislação ambiental com a possibilidade de empreeder as agroindústrias familiares. Os dados desta pesquisa constataram a existência de famílias, que processam a erva-mate e a comercializam, cultivando a erva em sistema agroflorestal e utilizando-se de lenha, oriunda de espécies nativas e exóticas, sem haver uma sobre-exploração dos ecossistemas naturais, mais além, chegando a tornar a propriedade mais reflorestada e preservando APPôs. Também neste sentido, podem ser desenvolvidas outras fontes de energia, para a secagem da erva-mate, adequadas à agricultura familiar;

b) a adequação da legislação sanitária às características da agricultura familiar;

c) a promoção da cadeia produtiva da erva-mate artesanal, para a agricultura familiar, com critérios específicos de registro comercial e agroindustrial, no sentido de proporcionar o acesso a mercados formais;

d) a promoção da cadeia produtiva da erva-mate artesanal no âmbito das feiras agroecológicas;

e) o apoio financeiro em pesquisas e no desenvolvimento de tecnologias, que promovam o beneficiamento da erva-mate em pequena escala, e o uso de fontes de energia alternativa, para a secagem da erva-mate;

f) o investimento na formação de profissionais e na assistência técnica, fomentando os sistemas agroflorestais, a viabilização do beneficiamento de produtos artesanais e/ou ócoloniaisô, o acesso a mercados, e a organização participativa de agricultores;

g) aprofundar a pesquisa sobre os efeitos maléficos, quanto à determinada concentração de substâncias tóxicas na erva-mate, derivadas do contato do produto com a fumaça, durante as etapas do sapeco e da secagem. Avaliar o nível de concentração aceitável dessas substâncias tóxicas na erva-mate, como o benzopireno. Neste sentido, havendo riscos à saúde, podem ser desenvolvidas tecnologias que proporcionem o beneficiamento da erva-mate, sem haver o contato com a fumaça, fato que já é realidade na secagem da erva-mate, por parte de famílias incluídas nesta pesquisa.

O fato dos agricultores manejarem a erva-mate, sendo uma espécie nativa, promove a conservação e o uso racional de recursos naturais. Essa base de recursos dos ecossistemas nativos faz parte da segurança alimentar e da continuidade de um modo de vida. Portanto, a biodiversidade tem ajudado os agricultores a continuarem vivendo no campo, ao contrário de visões que pregam a diminuição das áreas de conservação e o aumento das áreas de monocultivo (como as lavouras de soja, trigo, milho e eucalipto).

A erva-mate, sendo um produto tradicional há séculos na região do óConesulô, envolvendo Brasil, Argentina, Paraguai e Uruguai, pode receber maior atenção, para assegurar a reprodução social de agricultores, com princípios da sustentabilidade, valorizando sua autonomia e as práticas artesanais, que expressam identidades e conhecimentos ancestrais. A região fitogeográfica da erva-mate tem muito a ganhar se a sociedade priorizar o desenvolvimento endógeno, os circuitos curtos e descentralizados, de forma a valorizar a

autonomia camponesa, como sendo um amálgama entre cultura e natureza, uma alternativa à clássica oposição ecologia/economia.

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, R. **Paradigmas do capitalismo agrário em questão**. São Paulo; Rio de Janeiro; Campinas: Hucitec; ANPOCS; Editora da UNICAMP, 1992.

ALENCAR, F. R. **Erva-mate**. Rio de janeiro: SAI,1960.

ALMEIDA, M. W. B. Narrativas agrárias e a morte do campesinato. **RURIS**, v. 1, n. 2, p. 157-186, set. 2007.

ALTIERI, M. **Agroecologia**: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável. Porto Alegre: UFRGS, 2001.

ALTIERI, M.; ROSSET, P.; THRUPP, L. A. The potencial of agroecology to combat hunger in the developing world. **Food First Policy Brief**, Oakland, n. 2, 1998.

ALVES, A. **Os argonautas do mangue**. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2004.

ANDERSON, A. B.; POSEY, D. A. Reflorestamento indígena. **Ciência Hoje**, Rio de Janeiro, **v**. 6, n. 31, p. 44-50, 1987.

ANDRADE, F. M. Exploração, manejo e potencial socioeconômico da erva-mate. In: SIMÕES, L. L.; LINO, C. F. (Org.). **Sustentável Mata Atlântica**: a exploração de seus recursos florestais. São Paulo: SENAC, 2002.

ANUÁRIO BRASILEIRO DA ERVA MATE. Santa Cruz do Sul: **Gazeta Grupo de Comunicações**, 1999.

APG II (ANGIOSPERM PHYLOGENY GRUP). An update of the Angiosperm Phylogeny Grup classification for the orders and families of flowering plants: APG II. **Botanical Journal of the Linnean Society**, London, n. 141, p. 399-436, 2003.

ARANDA, D. **Área de distribución natural de la yerba mate**. Cerro Azul: INTA, Estacion Experimental Agropecuária Misiones, 1986.

ARDENGHI, L. G. **Caboclos, ervateiros e coronéis**: luta e resistência no norte do Rio Grande do Sul. Passo Fundo: UPF, 2003.

ASSIS, A. L. et. al. Espécie-chave cultural: indicadores e aplicabilidade em etnoecologia. In: ALVES, A. G. C.; SOUTO, F. J. B.; PERONI, N. **Etnoecologia em perspectiva**: natureza, cultura e conservação. Recife: NUPEEA, 2010. p. 163-186.

AURIER, P.; FORT, F.; SIRIEIX, L. Exploring terroir product meanings for the consumer. **Antropology of food**, Salleboeuf, n. 4, 2005. Disponível em: http://aof.revues.org/document187.html/. Acesso em: 06 jan. 2011.

BÄCHTOLD, F. Falta de mulher no campo deixa tarefa de casa para homem. **Folha de S. Paulo**, São Paulo, 25 dez. 2010. Seção C5.

BACKES, P.; IRGANG, B. **Árvores do Sul**: guia de identificação e interesse ecológico. Santa Cruz do Sul: Instituto Souza Cruz, 2002.

BACZKO, B. Imaginação Social. **Enciclopédia Einaudi**. Porto: Imprensa Nacional; Casa da Moeda, 1986.

BALDAUF, C. **Extrativismo da samambaia-preta (*Rumohra adiantiformis* (G. Forst) Ching) no Rio Grande do Sul**: fundamentos para o manejo e monitoramento da atividade. UFSC. 2006. 235 f. Dissertação (Mestrado em Biologia Vegetal). Programa de Pós-Graduação em Biologia Vegetal. Centro de Ciências Biológicas. Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2006.

BALDUS, H. O culto aos mortos entre os Kaingangs de Palmas. In: _____. **Ensaios de etnologia brasileira**. São Paulo: Nacional, 1979. p. 8-33.

BALÉE, W. Indigenous transformations of Amazonian forests: an example from Maranhão, Brazil. **LôHomme**, n. 126-128, p. 231-254, 1993.

BARAHONA, R. Conocimiento campesino y sujeto social campesino. **Revista Mexicana de Sociología**, n. 49, p. 167-190, 1987.

BEAUD, S.; WEBER, F. **Guia para a pesquisa de campo**: produzir e analisar dados etnográficos. Petrópolis: Vozes, 2007.

BECKER, I.I.B. **O índio Kaingang no Rio Grande do Sul**. São Leopoldo: Instituto Anchietano; Unisinos, 1995.

BELLO, W. **Exploração do mate, contribuição para o Brasil, suas riquezas naturais, suas indústrias**: v. 1. Rio de Janeiro: M. Orosco & Cia, 1907.

BERKAI, D.; BRAGA, C. A. **500 anos de história da erva-mate**. Canoas: Cone Sul, 2000.

BERKES, F. **Sacred ecology**: traditional ecological knowledge and resource management. London: Taylor & Francis, 1999.

BIANCHINI, O. C. D. **A Companhia Matte Laranjeira e a ocupação do sul de Mato Grosso:** 1880-1940. Campo Grande: UFMS, 2000.

BLACK, R. E. The Porta Palazzo farmersômarket: local food, regulations and changing traditions. **Anthropology of Food**, n. 4, 2005. Disponível em: <http://aof.revues.org/document157.html>. Acesso em: 13 jan. 2011.

BLUM, R. Agricultura familiar: estudo preliminar da definição, classificação e problemática. In: TEDESCO, J. C. **Agricultura familiar**: realidades e perspectivas. Passo Fundo: EDIUPF, 1999. p. 57-104.

BOGDAN, R. C.; BIKLEN, S. K. Notas de campo. In: _____. **Investigação qualitativa em educação**: uma introdução a teorias e aos métodos. Porto: Porto Editora, 1994. p. 150-175.

BOGUSZEWSKI, J. H. **Uma história cultural da erva-mate**: o alimento e suas representações. 2007. 129 f. Dissertação (Mestrado em História) ï Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.

BONFIM, V. P. **Períodos históricos do Paraná**: raízes e tendências, [200?]. Disponível em: <http://fera.seed.pr.gov.br/arquivos/File/Documentos/Pesquisa_Raizes_e_Tendencias_do_Parana.pdf>. Acesso em: 13 nov. 2008.

BORILLE, A. M. W. **Relação entre compostos fitoquímicos e o nitrogênio em morfotipos de erva-mate (*Ilex paraguariensis* St.Hil.)**. 2004. 110 f. Dissertação (Mestrado em Agronomia -Área de Concentração ñCiência do Soloò) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2004.

BOZANO. Prefeitura Municipal. **Economia do Município**. Bozano: Prefeitura Municipal, [200?]. Disponível em: <http://www.bozano.rs.gov.br>. Acesso em: 05 out. 2010.

BRACK, P.; KINUPP, V. F.; SOBRAL, M. E. G. Levantamento preliminar de espécies frutíferas de árvores e arbustos nativos com uso atual ou potencial do Rio Grande do Sul. **Revista Brasileira de Agroecologia**, Cruz Alta, v. 2, n. 1, p. 1769-1772, fev. 2007.

BRUM, A. J. **Modernização da agricultura**: trigo e soja. Petrópolis: Vozes; FIDENE, 1988.

CAFFER, M. M. **Caracterização do conhecimento de populações locais sob a diversidade de recursos genéticos vegetais em remanescentes de Floresta Ombrófila Mista**. 2005. 136 f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) - Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2005.

CÂNDIDO, A. **Os parceiros do rio Bonito**: estudo sobre o caipira paulista e a transformação de seus meios de vida. São Paulo: Duas Cidades, 1977.

CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. **Agroecologia e desenvolvimento rural sustentável**: perspectivas para uma nova extensão rural. Porto Alegre: EMATER/RS, 2001.

CARVALHO, I. C. M. **A invenção ecológica: narrativas e trajetórias da educação ambiental no Brasil**. Porto Alegre: UFRGS, 2001.

CASTRO, E. Território, diversidade e saberes de populações tradicionais. In: DIEGUES, A. C. (Org.). **Etnoconservação**: novos rumos para a proteção da natureza nos trópicos. São Paulo: Hucitec, 2002. p. 165-182.

CERTEAU, M. **A invenção do cotidiano**: artes de fazer. Petrópolis: Vozes, 2008.

CHAYANOV, A. V. **La organización de la unidad económica campesina**. Buenos Aires: Nueva Visión, 1976.

CLEMENT, C. R. A lógica do mercado e o futuro da produção extrativista. In: KUBO, R. R. *et al.* (Org.). **Atualidades em etnobiologia e etnoecologia**. v. 3. Recife: Nupeea; Sociedade Brasileira de Etnobiologia e Etnoecologia, 2006. p. 135-150.

COELHO-DE-SOUZA, G. *et al.* Estudo fitossociológico das áreas de ocorrência de samambaia-preta na encosta atlântica do RS. In: MIGUEL, L. A.; COELHO-DE-SOUZA, G.; KUBO, R. (Org.). **Extrativismo da samambaia-preta no Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2006.

COMEÇA a seleção das finalíssimas do carijo. **Correio do Povo**, Porto Alegre, 30 maio 2003. Seção Cidades, p. 16.

CONTINI, A. Z. **O gênero *Ilex*:** alternativas de sustentabilidade no uso de etnoespécies pelos Kaiowá e Guarani em Mato Grosso do Sul. 2006. 65 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Local) - Universidade Católica Dom Bosco, Campo Grande, 2006.

CORDEIRO, J. L. P.; HASENACK, H. Cobertura vegetal atual do Rio Grande do Sul. In: PILLAR, V. P. *et al.* (Org.). **Campos Sulinos**: conservação e uso sustentável da biodiversidade. Brasília: MMA, 2009. p. 285-299.

CORREIA FILHO, V. **Ervais do Brasil e ervateiros**. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura, 1957.

CORTES, J. C. P. **Humaitá**: cultura espontânea de sua gente. Porto Alegre: Instituto Gaúcho de Tradição e Folclore; Prefeitura Municipal de Humaitá, 1983.

COSTA, S. G. **A erva-mate**. Curitiba: Scientia et Labor/UFPR; Secretaria de Estado do Planejamento e Coordenação Geral, 1989.

CRUZ, F. T. **Qualidade e boas práticas de fabricação em um contexto de agroindústrias rurais de pequeno porte**. 2007. 111 f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) - Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2007.

DEAN, W. **A ferro e fogo**: a história e devastação da mata atlântica brasileira. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

DELGADO, G. C. Expansão e modernização do setor agropecuário no pós-guerra: um estudo da reflexão agrária. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 15, n. 43, p. 157-172, set./dez, 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ea/v15n43/v15n43a13.pdf>. Acesso em: 03 jun. 2011.

DESCOLA, P. Ecologia e cosmologia. In: DIEGUES, A. C. (Org.). **Etnoconservação**: novos rumos para a proteção da natureza nos trópicos. São Paulo: Hucitec, 2000. p. 149-163.

DIEGUES, A. C. Etnoconservação da natureza: enfoques alternativos. In: DIEGUES, A. C. (Org.). **Etnoconservação**: novos rumos para a proteção da natureza nos trópicos. São Paulo: Hucitec, 2000. p. 1-46.

DIEGUES, A. C. **O mito moderno da natureza intocada**. São Paulo: Hucitec, 2004.

DIEGUES, A.C. **Pescadores, camponeses e trabalhadores do mar**. São Paulo: Ática, 1983.

DUARTE, F. **Seleção, treinamento de julgadores e metodologia para análise sensorial de extrato de erva-mate**. 2000. 63 f. Dissertação (Mestrado em Tecnologia Química) ï Setor de Tecnologia, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2000.

FAGUNDES, G. **Cevando mate**. Porto Alegre: Habitasul, 1995.

FERRARI, E. **Os potenciais da cadeia produtiva da erva-mate como fator de desenvolvimento regional sustentável do Médio Alto Uruguai do Rio Grande do Sul**. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2006.

FERRAZ, H. M. R. **Situação da atividade ervateira no Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: EMATER/RS, 1995.

FILGUEIRAS, T. S. *et. al.* Caminhamento: um método expedito para levantamentos florísticos qualitativos. **Cadernos de Geociências**, Rio de Janeiro, n. 12, p. 39-43, 1994.

FLEURY, L.; ALMEIDA, J. Populações tradicionais e conservação ambiental: uma contribuição da teoria social. **Revista Brasileira de Agroecologia**, Cruz Alta, v. 2, n. 3, p. 3-19, dez. 2007.

FOUCAULT, M. **Microfísica do poder**. Rio de Janeiro: Graal, 1979.

FRANCO, J. L. A.; DRUMMOND, J. A. O cuidado da natureza: a Fundação Brasileira para a Conservação da Natureza e a experiência conservacionista no Brasil: 1958-1992. **Textos de História**, Brasília, v. 17, n. 1, p. 59-84, 2009.

FREITAS, A. E. C. ***MrÌ r Jikre* - a cultura do cipó:** territorialidades Kaingang na margem leste do lago Guaíba, Porto Alegre, RS. 2005. 457 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) ï Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2005.

GERHARDT, T. E.; SILVEIRA, D. T. **Métodos de pesquisa**: DERAD05. Porto Alegre: PLAGEDER/UFRGS, 2008.

GIBERTI, G. C. Aspectos oscuros de la corologia de *Ilex paraguariensis* St. Hil. In: WINGE *et al*. (Org.). **Erva-mate: Biologia e cultura no Cone Sul**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 1995. p. 289-300.

GIDDENS, A. A vida em uma sociedade pós-tradicional. In: GIDDENS, A., BECK, U., LASH, S. **Modernização reflexiva**: política, tradição e estética na ordem social moderna. São Paulo: UNESP, 1997. p. 11-71.

GIDDENS, A. **The constitution of society**: na outline of the theory of structuration. Cambridge: Polity Press, 1984.

GOHN, M. G. História **dos movimentos e lutas sociais**: a construção da cidadania dos brasileiros. São Paulo: Loyola, 2001.

GOMES, O. G. Dom Thomaz. In: INSTITUTO EUVALDO LODI. **Ciclo da erva-mate no Mato Grosso do Sul (1883-1947)**. Campo Grande: Instituto Euvaudo Lodi, 1986. p. 387-443.

GORENDER, J. Gênese e desenvolvimento do capilalismo no campo brasileiro. In: STEDILE, J. P. (Org.). **A questão agrária hoje**. Porto Alegre: UFRGS, 2002. p. 15-44.

GRONDONA, E. M. História de La yerba mate. II. Sinonimia, cariología y distribución geográfica. **Revista Argentina de Agronomia**, Buenos Aires, v. 21, n. 1, p. 9-24, 1954.

GUBER, R. **La etnografia, método, campo y reflexidad**. Bogotá: Norma, 2001.

HANAZAKI, N. Etnoecologia, etnobiologia e as interfaces entre o conhecimento científico e o conhecimento local. In: REUNIÃO ANUAL DA SOCIEDADE BRASILEIRA PARA O PROGRESSO DA CIÊNCIA (SBPC), 58., 2006, Florianópolis. **Anais eletrônicos...** Florianópolis: SBPC, 2006. Disponível em: <http://www.sbpcnet.org.br/livro/58ra/>. Acesso em: 13 nov. 2008.

HANN, H. Locality, identity and the reshaping of modernity. An analysis of cultural confrontation in two villages. In: HANN, H; LONG, N. (Org.). **Images and realities of rural life**. Wageningen: Van Gorcum,1997. p. 153-177.

HARDT, M.; NEGRI, A. **Império**. Rio de Janeiro: Record, 2001.

HECHT, S. B.; POSEY, D. A. Preliminary results on soil management techniques of the Kayapó Indians. **Advances in Economic Botany**, New York, v. 7, p. 174-188, 1989.

HERCULANO, S. O campo do ecologismo no Brasil: o Fórum das ONGs. In: REIS, E; ALMEIDA, M. E.; FRY, P. (Org.). **Política e cultura**: visões do passado e perspectivas contemporâneas. São Paulo: Hucitec; Anpocs, 1996. p. 91-127.

HOME. Director: Yann Arthus-Bertrand. Europacorp; Elzevier Films, 2009. Disponível em: <http://www.homethemovie.org/>. Acesso em: 23 jul. 2010.

HUMAITÁ. Secretaria Municipal de Educação e Cultura. **Humaitá:** município jardim: ontem e hoje. Humaitá: Secretaria Municipal de Educação e Cultura, 1992.

IBGE. **Censo Agropecuário 2006**. Rio de Janeiro: IBGE. Disponível em: <http://www.sidra.ibge.gov.br/>. Acesso em: 6 out. 2010a.

IBGE. **Cidades@**. Rio de Janeiro: IBGE. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/cidadesat>. Acesso em: 6 out. 2010b.

IBGE. **Senso 2010**. Rio de Janeiro: IBGE. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/default.shtm>. Acesso em: 6 out. 2010c.

IBGE. **Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura 2008**. Rio de Janeiro: IBGE, 2009a. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/pevs/2008/default.shtm>. Acesso em 6 out. 2010.

IBGE. **Produção agrícola municipal:** ano 2008. Rio de Janeiro: IBGE, 2009b. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/pam/2008/default.shtm>. Acesso em 6 out. 2010.

IBGE. **Manual Técnico da Vegetação Brasileira**. Rio de Janeiro: IBGE, 2004.

INSTITUTO HUMANITAS. São Leopoldo. Disponível em: <www.ihu.unisinos.br>. Acesso em: 25 fev 2011.

KICHEL, I. **Aspectos econômicos da atividade ervateira no Rio Grande do Sul**. 2002. 79 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Economia) ï Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2002.

KUBO, R. *et. al.* Crescimento, produção foliar e efeito de corte de samambaia-preta em uma área de encosta da mata atlântica no Rio Grande do Sul. In. MIGUEL, L.A.; COELHO-DE-SOUZA, G.; KUBO, R. (Org). **Extrativismo da samambaia-preta no Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2006.

KRONE, E. E. **Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS)**: práticas , saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do queijo serrano. 2009. 146 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

JOLLIVET, M. **Pour une science sociale à travers champs**: paysannerie, capitalisme (France XXe Seècle). Paris: Arguments, 2001.

LAMARCHE, H. **Agricultura familiar**: v. 2: do mito à realidade. Campinas: UNICAMP. 1998.

LESSA, B. **História do chimarrão**. Porto Alegre: Sulina. 1986.

LINHARES, T. **História econômica do mate**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1969.

LONG, N. Resistance, agency and counter-work: a theoretical positioning. In: WRIGHT, W.; MIDDENDORF, G. **The fights over food**. Pennsylvania: Penn State University Press, 2007.

LONG, N. **Sociología del desarollo**: una perspectiva centrada en el actor. México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, El Colegio de San Luis, 2001.

LONG, N.; LONG, A. **Battlefields of knowledge**: the interlocking of theory and practice in social research and development. London: Routledge. 1992.

LONG, N.; PLOEG, J. D. Heterogeneity, actor and structure: towards a reconstitution of the concept of structure. In: BOOTH, D. **Rethinking Social Development theory, research and practice**. London: Longman Scientific & Technical, 1994. p. 62-90.

MALDONADO, S.C. **Pescadores do mar**. São Paulo: Ática. 1986.

MALHEIROS, A. A. **Panambi**: o vale das borboletas azuis. Panambi: [s.n.], 1990.

MARQUES, F.C. **Velhos conhecimentos, novos desenvolvimentos**: transições no regime sociotécnico da agricultura. A produção de novidades entre agricultores produtores de plantas medicinais no sul do Brasil. 2009. 220 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) -

Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

MARSDEN, T. Theorising food quality: some key issues in understanding its competitive production and regulation. In: HARVEY, M.; MCMEEKIN, A.; WARDE, A. **Qualities of food**. New York: Palgrave, 2004. p. 129-155.

MARTINEZ-ALIER, J. **The environmentalism of the poor**. Cheltenham: Edward Elgar, 2002.

MATTOS, A.G. **Caracterização das práticas de manejo e das populações de erva-mate (*Ilex paraguariensis* A. Saint-Hil.) nativa em exploração no planalto norte catarinense**. 2011. 180 f. Dissertação (Mestrado em Ciências) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2011.

MAZUCHOWSKI, J. Z. **Manual da erva-mate**. Curitiba: Emater, 1991.

MCCORMICK, J. **Rumo ao Paraíso**: a história do movimento ambientalista. Rio de Janeiro: Relume-Dumará, 1992.

MENEZES, M. A. O cotidiano camponês e a sua importância enquanto resistência à dominação: a contribuição de James C. Scott. **Raízes**, Campina Grande, v. 21, n. 1, p. 32-44, 2002.

MIRANDA, A. V. Por tierra, la comunidad y la democracia. In: LARRAIN, S.; AEDO, M. P.; SEPÚLVEDA, L. **Alternativas vivientes**: experiências y propuestas ciudadanas frente a la globalización. Santiago: Conosur Sustentable; Chile Sustentable; International Fórum on Globalization; Heinrich Boell Foundation, 2004. p. 129-140.

MONSMA, K. James C. Scott e a resistência cotidiana no campo: uma avaliação crítica. **BIB**, Rio de Janeiro, n. 49, p. 95-121, 2000.

MORAES, C.; CARDOSO, E. S. Análise da organização espacial de Palmitos (SC) e sua relação com a questão de Palmas. **Geografia**: Ensino & Pesquisa, Santa Maria, v. 13. n. 2, p. 42-50, 2009.

MOREIRA, L. F. V.; QUINTEROS, M. C. Em busca de Aimé Bonpland. **Fronteiras**, Dourados, v. 10, n. 18, p. 221-236, 2008.

MORENO, J. A. **Mapa morfológico**. Porto Alegre: Secretaria da Agricultura e Abastecimento/Divisão de Geografia e Cartografia, 1989.

MOTTA, M.; ZARTH, P. (Org.). **Formas de resistência camponesa**: visibilidade e diversidade de conflitos ao longo da história. v. 1. São Paulo: UNESP; Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário, NEAD, 2008a.

MOTTA, M.; ZARTH, P. (Org.). **Formas de resistência camponesa**: visibilidade e diversidade de conflitos ao longo da história. v. 2. São Paulo: UNESP; Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário, NEAD, 2008b.

NATIONAL RESEARCH COUNCIL. **Lost crops of the Incas**: little-known plants of the Andes with promise for Worldwide cultivation. Washington D.C.: National Academy Press, 1989.

NEVES, F. M *et. al.* A modernização da agricultura e os eixos temáticos. In: ALMEIDA, J. (Org.). **A modernização da agricultura**. Porto Alegre: UFRGS, 2010. p. 19-58.

NORDER, L. A. C. Mercantilização da agricultura e desenvolvimento territorial. In: SCHNEIDER, S. (Org.). **A diversidade da agricultura familiar**. Porto Alegre: UFRGS, 2006. p. 57-81.

OLIVEIRA, Y. M. M.; ROTTA, E. Área de distribuição natural de erva-mate (*Ilex paraguariensis* St. Hil.). In: SEMINÁRIO SOBRE ATUALIDADES E PERSPECTIVAS FLORESTAIS - SILVICULTURA DA ERVA-MATE, 10., 1985, Curitiba. **Anais**... Curitiba: EMBRAPA, 1985. p. 17-36.

PACHECO, M. F. S. D. Divisão regional do Rio Grande do Sul. **Boletim Geográfico do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, v. 1, n. 4, p. 7-17, 1956.

PAIM, E. S.; ORTIZ, L. S. (Org.). **Hidrelétricas na Bacia do rio Uruguai**: guia para ONGs e movimentos sociais. Porto Alegre: Núcleo Amigos da Terra/Brasil, 2006.

PALMEIRA, M. Modernização, Estado e questão agrária. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 3, n. 7, p. 87-108, set./dez, 1989. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ea/v3n7/v3n7a06.pdf>. Acesso em: 3 jun. 2011.

PEREGALLI, E. **Como o Brasil ficou assim?** São Paulo: Global, 2001.

PIEVE, S. M. N.; KUBO, R. R.; COELHO-DE-SOUZA, G. **Pescadores artesanais da lagoa Mirim**: etnoecologia e resiliência. Brasília: MDA, 2009.

PLOEG, J.D. V. **Camponeses e impérios alimentares**: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Porto Alegre: UFRGS, 2008.

PLOEG, J.D. V. O modo de produção camponês revisitado. In. SCHNEIDER, S. **A diversidade da agricultura familiar**. Porto Alegre: UFRGS, 2006.

PLOEG, J. D. V. Sete teses sobre a agricultura camponesa. In: PETERSEN, P. **Agricultura familiar camponesa na construção do futuro**. Rio de Janeiro: AS-PTA, 2009. p. 17-31.

PLOEG, J.D. V. *et al.* On regimes, novelties, niches and co-production. In: WISKERKE, J. S. C.; PLOEG, J. D. V. **Seeds of transition**. Assen: Van Gorcum, 2004. p. 1-30.

PORTO ALEGRE. Secretaria Estadual do Meio Ambiente. **Espécies da Flora Ameaçadas de Extinção do Rio Grande do Sul.** Porto Alegre: SEMA, 2002. Disponível em: <www.sema.rs.gov.br>. Acesso em 12 jan. 2010.

POSEY, D. Introdução à etnobiologia: teoria e prática. In: RIBEIRO, B. G. (Org.). **Suma etnológica brasileira**: etnobiologia v. 1. Petrópolis: Vozes, 1987. p. 159-172.

RADOMSKY, G. F. W. Reciprocidade, redes sociais e desenvolvimento rural. In: SCHNEIDER, S. (Org.). **A diversidade da agricultura familiar**. Porto Alegre: UFRGS, 2006. p. 104-133.

RAMALHO, C. O caminhar sobre as águas das ciências sociais. In: COSTA, A. L. **Nas redes da pesca artesanal**. Brasília: IBAMA. 2007. p. 97-114.

RAPOPORT, E. H *et al.* Malezas comestibles: hay yuyos y yuyosé **Ciencia Hoy**, Buenos Aires, v. 9, n. 49, nov./dic., 1998. Disponível em: <http://www.cienciahoy.org.ar/hoy49/malez01.htm>. Acesso em: 13 jun. 2010.

RECONSTRUÇÃO do processo histórico da erva-mate. Direção: Ismael Rosset. Ilópolis: SIC Vídeo Editora; Turismate; Prefeitura Municipal de Ilópolis; 2009. Documentário.

REGO, J. F. Amazônia: do extrativismo ao neo-extrativismo. **Ciência Hoje**, Rio de Janeiro, v. 25, n. 147, p. 62-65, 1999.

RENK, A. **A luta da erva**: um ofício étnico no Oeste Catarinense. Chapecó: Grifos, 1997.

RIBEIRO, P. Carijo. **Rota do mar**, Osório, 6 jun. 2008. Seção Opiniões, p. 2.

RIO GRANDE DO SUL. Lei nº 7.439, de 8 de dezembro de 1980. Institui a erva-mate ñIlex Paraguariensisò como a árvore símbolo do Rio Grande do Sul. **Diário Oficial [do] Estado do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, 8 dez. 1980. Disponível em: <http://www.corag.rs.gov.br/diario/index.php>. Acesso em: 13 nov. 2008.

RIO GRANDE DO SUL. Lei nº 11.929, de 20 de junho de 2003. Institui o churrasco como ñprato típicoò e o chimarrão como ñbebida símboloò do Estado do Rio Grande do Sul e dá outras providências. **Diário Oficial [do] Estado do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, 23 jun. 2003. Disponível em: <http://www.corag.rs.gov.br/diario/index.php>. Acesso em: 13 nov. 2008.

ROCHA, A. L. C.; ECKERT, C. Etnografia: saberes e práticas. In: PINTO, C. R. J.; GUAZZELLI, C. A. B (Org). **Ciências Humanas**: pesquisa e método. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008. p. 9-24.

RODRIGUEZ, F. Mujeres resguardan sus derechos y lãs semillas. In: LARRAIN, S.; AEDO, M. P.; SEPÚLVEDA, L. **Alternativas vivientes**: experiências y propuestas ciudadanas frente a la globalización. Santiago: Conosur Sustentable/Chile Sustentable/International Fórum on Globalization/Heinrich Boell Foundation, 2004. p. 141-146.

ROSSET, P. Alternativa à política fundiária de mercado: reforma agrária e soberania alimentar. In: SAUER, S.; PEREIRA, J. M. M. (Org.). **Capturando a terra**: Banco Mundial, políticas fundiárias neoliberais e reforma agrária de mercado. São Paulo: Expressão Popular, 2006.

SABOURIN, E. Práticas de reciprocidade e economia de dádiva em comunidades rurais do nordeste brasileiro. **Raízes**, Campina Grande, v. 18, n. 20, p. 41-19, 1999.

SACCO DOS ANJOS, F.; CALDAS, N. V. Pluriatividade e sucessão hereditária na agricultura familiar. In: SCHNEIDER, S. (Org.). **A diversidade da agricultura familiar**. Porto Alegre: UFRGS, 2006. p. 186-212.

SALDANHA, A. Capataz caati. In. INSTITUTO EUVALDO LODI. **Ciclo da erva-mate no Mato Grosso do Sul (1883-1947)**. Campo Grande: Instituto Euvaudo Lodi, 1986. p. 445-518.

SANTO ANTÔNIO DO PALMA. Prefeitura Municipal**. O Município.** Disponível em: <http://www.pmpalma.com.br/index.php?pagina=municipio/municipio>. Acesso em: 5 out. 2010.

SARKAR, S. Restoring wilderness or reclaiming forests? **Terra nova**: nature and culture, Tucson, v. 3, n. 3, p. 35-52, Summer 1998.

SCHNEIDER, S. **A pluriatividade na agricultura familiar**. Porto Alegre: UFRGS, 2003.

SCHNEIDER, S; NIEDERLE, P. A. Agricultura familiar e teoria social: a diversidade das formas familiares de produção na agricultura. In: FALEIRO, F. G.; FARIAS NETO, A. L. (Org.). **Savanas**: desafios e estratégias para o equilíbrio entre sociedade, agronegócio e recursos naturais. Planaltina, DF: Embrapa Cerrados, 2008. p. 989-1014.

SCOTT, J.C. **Weapons of the weak**: everyday forms of peasant resistance. New Haven: Yale University, 1985.

SEPP, A. **Viagem às missões jesuíticas e trabalhos apostólicos**. São Paulo: Livraria Martins, 1972.

SEREJO, H. Caraí. In: INSTITUTO EUVALDO LODI. **Ciclo da erva-mate no Mato Grosso do Sul (1883-1947)**. Campo Grande: Instituto Euvaudo Lodi, 1986. p. 27-193.

SILVA, M. A. B. ñ*Governar é promover a felicidade da pátria*ò: governo e campesinato no Rio Grande do Sul da Primeira República. In: MOTTA, M.; ZARTH, P. (Org.). **Formas de resistência camponesa**: visibilidade e diversidade de conflitos ao longo da história. v. 1. São Paulo: UNESP; Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário, NEAD, 2008. p. 329-348.

SILVA, R. R. V. et al. Etnoecologia e história oral: usos e mudanças em um fragmento florestal. In: ALVES, A. G. C.; SOUTO, F. J. B.; PERONI, N. **Etnoecologia em perspectiva**: natureza, cultura e conservação. Recife: NUPEEA, 2010. p. 249-275.

SOARES, M. P. Saint-Hilaire e a erva-mate. In: ANDRÉ, A. *et al*. **Auguste de Saint-Hilaire**: (1779-1853). Porto Alegre: Sulina/ARI, 1982. p. 111-117.

SOARES, M. P. **Santo Antônio da Palmeira**. Porto Alegre: Bels, 1974.

SONINNO, R.; MARSDEN, T. Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe. **Journal of Economic Geography**, Oxford, n. 6, p. 181-199, 2006.

SOUZA, J. O. C. **ñAos fantasmas das brenhasò**: etnografia, invisibilidade e etnicidade de alteridades originárias no sul do Brasil. 1998. Tese. (Doutorado em Anstropologia Social) ï Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1998.

SOUZA, V. C.; LORENZI, H. **Botânica sistemática**. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2006.

THE MEATRIX. New York: GRACE Communications Foundation. Disponível em: <http://www.themeatrix.com/>. Acesso em: 3 mar. 2011.

TOLEDO, V. M.; BARRERA-BASSOLS, N. Etnoecolgía y conservación en Latinoamérica. In: ALVES, A. G. C.; SOUTO, F. J. B.; PERONI, N. **Etnoecologia em perspectiva**: natureza, cultura e conservação. Recife: NUPEEA, 2010. p. 41-72.

TOLEDO, V. M. **Campesinidad, agroindustrialidad, sostenibilidad**: los fundamentos ecológicos e históricos del desarollo rural. Ciudad del México: Grupo Interamericano para el Desarollo Sostenible de la Agricultura y los Recursos Naturales, 1995.

TOLEDO, V. M. What is ethnoecology? Origins, scope and implications of a rising discipline. **Etnoecologica**, v.1, n. 1, p. 5-21, 1992.

VALDUGA, E. **Caracterização química e anatômica da folha de *Ilex paraguariensis Saint . Hilaire* e de algumas espécies utilizadas na adulteração do mate**. 1995. 97 f. Dissertação (Mestrado em Tecnologia Química) ï Setor de Tecnologia, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1995.

VENZON, R. A. Guarani missioneiros: os guarani missioneiros: incorporação e sobrevivência. In: EXPROPRIAÇÃO e luta: as terras indígenas no Rio Grande do Sul. Porto Alegre: PETI/ANAÍ-RS, 1991. p. 118-121.

VILLANUEVA, A. C. *et al.* Alimentos artesanales y tradicionales: variabilidad versus estandarización. In: CONGRESO INTERNACIONAL DE LA RED SIAL, 4., 2008, Mar del Plata. **Anais**... Mar del Plata: Alfater, 2008. 1 CD ROM.

WANDERLEY, M. N. B. Raízes históricas do campesinato brasileiro. In: TEDESCO, J. C. **Agricultura familiar**: realidades e perspectivas. Passo Fundo: EDIUPF, 1999. p. 21-55.

WANDERLEY, M. N. B. **O mundo rural como um espaço de vida**: reflexões sobre a propriedade da terra, agricultura familiar e ruralidade. Porto Alegre: UFRGS, 2009.

WAQUIL, P. D.; MIELE, M.; SCHULTZ, G. **Mercado e comercialização de produtos agrícolas**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2010.

WEID, J. M. V. Agricultura familiar: sustentando o insustentável? **Agriculturas**: experiências em agroecologia. Financiamento da transição agroecológica, Rio de Janeiro, v. 7, n. 2, p. 4-7, jul. 2010.

WILKINSON, J. A agricultura familiar ante o novo padrão de competitividade do sistema alimentar na América Latina. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, n. 21, p. 62-87, 2003.

WINGE, H. *et al*. Variabilidade genética em populações nativas de erva-mate e a implantação de bancos de germoplasma. In: WINGE, H. *et al*. (Org.). **Erva-mate**: Biologia e cultura no Cone Sul. Porto Alegre: Editora da UFRGS, p. 323-345, 1995.

WOLF, E. **Sociedades camponesas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1976.

WOORTMANN, E. F. O saber camponês: práticas ecológicas tradicionais e inovações. In: GODOI, E. P.; MENEZES, M. A.; MARIN, R. A. (Org.). **Diversidade do campesinato**: expressões e categorias, v. 2. São Paulo: UNESP; Brasília: NEAD, 2009. p. 119-129.

WOORTMANN, E. F.; WOORTMANN, K. **O trabalho da terra**: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília: UNB, 1997.

WOORTMANN, K. A transformação da subordinação. **Anuário Antropológico**, Brasília, n. 81, p. 204-229, 1983.

ZARTH, P. A. Os esquecidos da história: exclusão do lavrador nacional no Rio Grande do Sul. In: ZARTH, P. A. *et al*. **Os caminhos da exclusão social**. Ijuí: Unijuí, 1998.

APÊNDICE A ï TERMO DE CONSENTIMENTO INFORMADO, LIVRE E ESCLARECIDO

Venho por meio deste documento, pedir a sua permissão, para que você e sua família participem da minha pesquisa. Meu nome é Moisés da Luz. Sou natural de Panambi, RS, e estudo na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), em Porto Alegre, fazendo o curso de mestrado em Desenvolvimento Rural. Estou aqui na sua propriedade ou comunidade, para desenvolver um trabalho sobre a fabricação artesanal de erva-mate, desde o corte da erva até a moagem e consumo. Para essa pesquisa estou buscando os sistemas de secagem da erva, usando o carijo e o barbaquá. Este conhecimento sobre o processo de fabricação artesanal de erva-mate é importante para valorizarmos a cultura gaúcha, o conhecimento das pessoas e conseguirmos achar formas eficientes de ajudar ou incentivar os agricultores, na busca de alternativas, que melhorem sua renda econômica, tragam melhor qualidade de vida, autonomia e a preservação e o uso racional da natureza. O nome desta pesquisa é ñSABER TRADICIONAL E BIODIVERSIDADE NO ÂMBITO DA FABRICAÇÃO ARTESANAL DE ERVA-MATE, RIO GRANDE DO SUL, BRASIL.ò

O orientador desta pesquisa é o professor Fábio Kessler Dal Soglio, do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, da UFRGS.

O que quero saber é: quais são as plantas do mato que vocês conhecem e usam, que estejam relacionadas com a fabricação artesanal de erva-mate, ou seja, a lenha para sapecar e secar a erva, os cipós e cascas para amarrar, a madeira para fazer o carijo, o cancheador, o pilão, o monjolo, etc, os chás que porventura venham a ser misturados com a erva. Também quero saber como vocês manejam o cultivo da erva-mate e do mato, como é a poda da erva, a época de corte, etc. Para mim também é importante saber quais eram as plantas mais usadas antigamente, nos tempos dos pais e avós de vocês e as que usam hoje. Pedirei permissão para tirar fotos da paisagem da propriedade, do mato, das plantas e de vocês fazendo erva-mate artesanal. Também vou pedir permissão para gravar algumas de nossas conversas e para pernoitar quando for necessário. A qualquer hora, você pode parar nossa conversa ou desistir de participar dessa pesquisa, sem trazer nenhum prejuízo a você.

O meu orientador e seus orientados trabalham com agricultores familiares, na busca por uma agricultura que valorize as pessoas, as tradições, a produção de alimentos saudáveis, a autonomia dos agricultores e o uso racional dos recursos naturais. Também nos comprometemos a trazer os resultados da pesquisa para vocês e só usá-los para comunicar a outros pesquisadores em reuniões e revistas relacionadas à faculdade. Se você tiver qualquer dúvida ou quiser saber mais sobre nossa pesquisa, basta falar comigo a qualquer momento. Você também pode nos telefonar. Vou deixar aqui o nosso telefone e endereço:

Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR/UFRGS)
Av. João Pessoa, 31, bairro centro.
Porto Alegre, RS. CEP: 90040-000
Telefone do pesquisador (Moisés da Luz): (51)9650-2174
Telefone do orientador da pesquisa (Fábio K. Dal Soglio): (51)9912-2455

Entrevistado: Depois de eu ter sido esclarecido sobre a pesquisa, de como vai ser feita, do direito que eu tenho de não participar ou desistir dela sem prejuízo para mim e ainda de como os resultados serão usados, eu concordo em participar desta pesquisa.

Data:_____ Local: _____

_____ _____

Entrevistado Entrevistador/pesquisador

APÊNDICE B ï ROTEIRO DE ENTREVISTA

CIDADE (CASO): Data:

SÓCIO-ECONÔMICO

1. Naturalidade?
2. Filhos? Quantos?
3. Quantas pessoas moram em sua casa?
4. Quais suas respectivas idades?
5. Qual a escolaridade de vocês?
6. Essa terra é de vocês?
7. Quantos hectares?
8. Gostam de morar aqui? Por quê?
9. Há quanto tempo moram aqui?
10. De onde vieram, o que faziam antes de vir para cá?
11. O que produzem aqui?
12. Quais culturas são as principais, que dão mais renda?
13. O que é vendido?
14. Para quem é vendido, como?
15. Que culturas são para o autoconsumo (ñpro gastoò)?
16. Sempre plantou essas para o autoconsumo (ñpro gastoò)?
17. O que mudou de antigamente para agora no que vocês plantam?
18. Faz trocas? Como?
19. Há quanto tempo exerce essas atividades?
20. Usam máquinas e implementos?
21. O que mudou depois de usar máquinas?
22. Usam venenos?
23. Usam adubo químico?
24. E de onde vem as sementes?
25. O que acha das sementes híbridas?
26. E das transgênicas?
27. Você usa sementes crioulas? Por quê?
28. O que cada um da família faz?
29. Gostaria que seus filhos continuassem exercendo a(s) mesma(s) atividade(s)? Por quê?
30. Vocês contratam empregados (peão, diarista)? Como? Em que época?

31. Quais são as dificuldades para conseguir gente para trabalhar?
32. Você faz parte de alguma organização (cooperativa, sindicato, associação)? Qual?
33. Como é a vida em comunidade?

MATO

1. De quanto é a área de mato em sua propriedade?
2. Faz algum tipo de manejo no mato?
3. O que é usado do mato?
4. Para quê?
5. Que plantas do mato você conhece?
6. Quais os usos dessas plantas?
7. Qual a importância do mato?
8. Ele deve ser preservado? Por quê?
9. O que pensa sobre as leis ambientais?
10. O que pensa sobre a exigência de reflorestar beiras de rios, sangas e açudes? Isso pode prejudicar suas atividades na propriedade?
11. É possível manejar o mato, usando lenha e madeira, e ao mesmo tempo deixá-lo em pé, preservado?
12. Que bichos do mato tem aqui?
13. De antigamente para hoje, será que os bichos estão voltando?

ERVA-MATE

1. Por que faz erva-mate?
2. Há quanto tempo você faz erva-mate artesanal?
3. Como aprendeu a fazer erva?
4. Seus pais, avós, bisavós, faziam erva? Como aprenderam?
5. Essa prática, tradição, de onde vem?
6. Por que continuou a fazer erva?
7. Como era fazer erva antigamente?
8. Tinha muito pé de erva? Tinha mais mato?
9. Faz erva de quanto em quanto tempo?
10. Quantas pessoas trabalham?
11. Quem ajuda a fazer erva?
12. Como combinam para fazer erva?

13. De onde vem a erva que você usa?
14. Como é o cultivo de seu erval?
15. É plantado ou se tira do mato?
16. Como é o manejo da erva no mato?
17. A cada quanto tempo se poda a erva?
18. Qual a melhor época pra cortar a erva? Por quê?
19. Existem variedades de erva? Quais?
20. Qual é a melhor variedade?
21. Que lenha é usada para sapecar?
22. Que tipo de lenha é usada para secar a erva?
23. Qual a melhor lenha para secar?
24. De onde vem a lenha pra secar?
25. Essa lenha tem bastante?
26. Que lenha era usada antigamente?
27. Por que essa lenha acabou?
28. Como que sempre tem essa lenha pra queimar?
29. O que sente ao secar a erva no carijo, durante a noite? Como é?
30. O que pensa quando seca a erva?
31. Como é estar entre amigos quando seca a erva?
32. O que é que dá mais trabalho?
33. Qual a parte que você mais gosta quando faz erva?
34. Qual o destino da sua erva?
35. Você gosta de tomar mate com a sua erva? Por quê?
36. O que acha da erva de mercado?
37. Já pensou em vender a sua erva?
38. Quais as dificuldades se fosse querer vender?
39. O que precisa para vender essa erva?
40. Gostaria que seus filhos continuassem a fazer erva? Por quê?

PERGUNTAS GERAIS

1. Conte a história da família.
2. Quais as dificuldades para a agricultura familiar?
3. Por que os filhos migram para a cidade?

ANEXO A ï LETRAS DE MÚSICAS SOBRE CARIJO

A ÚLTIMA TAREFA
Letra: Nabuco Fortes
Música: Valdomiro Maicá

Vim de carijo em carijo
Aprimorando as funções
Onde a brasa se faz chama
No assoprar dos tições
Roda de mate é carijo
Em Palmeira das Missões

Um desgalha, outro sapeca
Feixe feito pega lá
E a bugrada em formigueiro
No rumo do barbaquá

Não deixe morrer o fogo
Alerta Churumindé
E nessa ronda ao carijo
Matear é um ato de fé
Entre o erval e a cuia
Tem um missioneiro em pé

A transformação dos tempos
Veio sulcando de rijo
Como eterno mateador
Tenência agora eu exijo
Minha ultima tarefa
É proteger o carijo

CARIJADA
Letra:Ivo Ladislau
Música:Edson Régis dos Santos Vieira

ñJirau de varas toscas
Em forma de cumeeira
A metro e meio do solo
Secando a erva parelhaò

Três noites de vigília
Sentinelas farroupilhas
Emparelhando o braseiro
Matear de rostos faceiros.

Guabiroba... pitangueira
Prá aromar o chimarrão
Espreito de ñcarijo acesoò
Quem domou meu coração.

A secagem do carijo,
Três dias de mutirão
Modelo de raça unida
Que afasta assombrações

A secagem do carijo,
Três dias de mutirão
Modelo de raça unida
Que afasta assombrações.

Seguem causos pela noite
Zelo a canha e a água na guampa
E a guitarra emoldurando
O ritual do velho pampa.

RONDA DE CARIJO
Letra:Antônio Augusto Fagundes
Música:Newton Luiz Bastos

Toda a noite vai secar
Secando a erva campeira
O carijo é como o altar
Da comunhão missioneira

Eu não posso cochilar
Vou cuiar a noite inteira
Pra erva poder secar
Sem queimado de fogueira

E eu rondo o fogo cuidando ,
Sonhando com o chimarrão
O carijo sabe quando
Vira festa e comunhão
É o próprio pago rondando
O fogo da tradição

Atiro uma guampa dô-agua
Se o fogo sobe demais
Caa-Yari chora de magóa
Pelos cortes dos ervais
Se houve um clarim de combate
Quando um cantor ergue a voz
Permanece em cada mate
Um índio dentro de nós

LICÕES DO CARIJO
Letra e música:Silvio Aymone Genro

O calor dos braseiros
Nos ensina muitas lições:
Apartadas,as almas,
Qual brasas se apagam
Viram cinzas nossas ilusões,
Porém quando juntas
Avivam e aquecem
Os braseiros dos corações.

Almas e brasas
Assim é a vida
Lado a lado somamos
Forca e emoção ,
Apartados
Não somos nada
E a própria vida
Perde a razão.

Que a exemplo do Carijo
Sirva o mundo de lição
Pra que os homens
Se entendam e aprendam
O valor
De viver em comunhão.